

IL GIARDINO

IL VINO

WIDE VARIETY OF WINES FROM
THE TUSCAN REGIONS

POURING WINE BY THE GLASS WITH
THE AUTOMATIC MACHINE

— *Wine tasting* —



DALLA NOSTRA CANTINA FROM OUR WINE CELLAR

Vini al Bicchiere Wines by the glass

VINI BIANCHI / WHITE WINES



Pag.

24	CHARDONNAY TRENTINO D.O.C.	€ 6.50	€ 14.00
25	VERNACCIA DI SAN. GIMINIAMO D.O.C Toscana	€ 6.50	€ 14.00
26	SAUVIGNON TRENTINO D.O.C	€ 6.50	€ 16.00
27	VERMENTINO TOSCANO	€ 6.50	€ 16.00
28	GEWURZTRAMINER TRENTINO D.O.C	€ 6.50	€ 20.00
29	PINOT GRIGIO TENTINO D.O.C	€ 6.50	€ 17.00
	MONTECARLO D.O.C Local wine	€ 6.50	€ 15.00
30	VINO ROSATO / ROSÉ WINE	€ 6.50	€ 17.00

LE BOLLICINE

SPUMANTI / SPARKLING WINES



	Prosecco Treviso Extra Dry DOC	€ 6.50	€ 23.50
	Spumante ROSE'	€ 7.50	€ 23.50
	Lambrusco Amabile Dolce Red wine sparkling Sweet	€ 7.50	€ 25.00
	CHAMPAGNE		€ 63.00
23	FRANCIACORTA millesimato.		€ 40.00

VINI ROSSI TUSCANY RED WINE



Pag. TOSCANA

6	Chianti classico D.O.C.G. _____	€ 7.00	€ 15.50
7	Chianti classico Riserva D.O.C.G. _____	€ 7.50	€ 23.00
8	Brunello di Montalcino D.O.C.G _____	€ 10.00	€ 55.00
9	Roccato Super Tuscany Toscana Rocca Macie. _____	€ 10.00	€ 60.00
10	Rosso Bolgheri superiore D.O.C. _____	€ 9.00	€ 30.00
	Barolo D.O.C.G _____ PIEMONTE _____	€ 9.50	€ 50.00
11	Nobile di Montepulciano _____	€ 6.50	€ 25.00
12	Montecarlo Riserva _____	€ 9.00	€ 40.00
	Primitivo Manduria Riserva PUGLIA _____	€ 9.00	€ 42.00
13	Sasyr Sangiovese Syrah Toscana I.G.T. _____	€ 18.00	
14	Morellino di Scansano Toscana D.O.C.G. _____	€ 18.00	
15	Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso D.O.C.G. _____	€ 40.00	
16	Riserva di Fizzano Chianti Classico D.O.C.G. _____	€ 45.00	
17	Ser Gioveto Super Tuscan _____	€ 60.00	
18	Chianti Classico Rocca Macie GRAN SELEZIONE _____	€ 65.00	
19	Rosso di Montalcino D.O.C.G. _____	€ 30.00	
20	Sassicaia D.O.C. _____	€ 350.00	
22	Tignanello Antinori _____	€ 220.00	
	EMILIA ROMAGNA		
	Lambrusco Mantovano amabile _____	€ 25.00	



Prezzo alla Bottiglia € **15.50**

Annata €

CHIANTI CLASSICO DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 95%, Merlot 5%

Tecnica di produzione

Si ottiene dall'attenta selezione delle uve seguita da una macerazione di 12-14 giorni dei mosti sulle bucce.

Concluse le fermentazioni alcolica e malolattica il vino matura in botti di rovere di Slavonia e francese dai 6 ai 10 mesi e affina successivamente per almeno 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: fruttato con un nota di leggera speziatura proveniente dal legno di conservazione.

Sapore: sapido e di buona struttura, con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse.

Servire ad una temperatura di 18 °C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.

Grape varieties Sangiovese
95%, Merlot 5%



Production Technique

The grapes for the Chianti Classico are selected and picked by hand. The must undergoes maceration over the grape skins for 12 - 14 days. Following the alcoholic and malolactic fermentation, the wine is then aged in Slavonian or French oak barrels for a period of 6 to 10 months and refined further in the bottle.

Wine description

Color: lively ruby red.

Nose: intense and persistent with hints of wild berries that combine well with the aromas released by the wood of the barrels. Taste: savory and full bodied, it highlights the exceptional persistence of the bouquet.

Winemaker's recommendations

Serve at a temperature of not less than 18 °C. An exceptional match to all meats and pastas. ABV: 12,5%



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG.

Prezzo alla Bottiglia € **23.00**

Annata €

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vinificate secondo i tradizionali metodi del Chianti Classico. Completata la fermentazione

il vino matura in botti di rovere francese da 35hl per circa due anni e successivamente affina

per minimo tre mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati ben evidenti e una gradevole nota speziata.

Sapore: ricco e persistente, con tannini ben integrati.

Consigli del produttore

Vino adatto a sughi elaborati a base di carne e selvaggina, ad arrostiti e formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



Grape varieties

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%

Production Technique

Following careful selection, the grapes are vinified according to traditional Chianti Classico

methods. The wine ages in French oak barrels for two years and is then refined further in the bottle, for a minimum of three months.

Wine description

Color: ruby red, becoming garnet with age.

Nose: ample, intense and refined, with excellent variety of aromas.

Taste: warm, robust, elegant with a persistent aroma.

Winemaker's recommendations

The bottle should be uncorked as early as an hour before serving or decanted for a few minutes before being drunk.

It should be served at a temperature of 18/20°C.

This wine is particularly suited for red meats, roasts, wild game and dry cheeses.

ABV 13,5%



Rocca delle Macie



Azienda Agricola Bartoli Giusti

BRUNELLO DI MONTALCINO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
varietà delle uve
Sangiovese Grosso.

Tecnica di produzione

La vendemmia avviene durante i primi 15 giorni di ottobre con una selezione manuale dei grappoli migliori. Dopo la vinificazione segue un periodo di maturazione in botti di rovere di slavonia per tre anni. L'affinamento prosegue poi in ootiglia per ancora sei mesi.

caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: fine ed etereo, intenso.

con sentori di frutta matura.

Sapore: rotondo e ben equilibrato.

Con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Particolarmente adatto con cacciagione e

selvaggina, brasati e formaggi stagionali.

Si consiglia di servire a 18°-20°C.



Grape varietal

Sangiovese Grosso.

Vinification

The finest bunches of grapes are manually harvested during the first 15 days of October. Once vinified, the wine ages in Slavonian oak barrels for three years, followed by six months in the bottle.

Wine Description

Color:

vibrant ruby-red.

Nose:

delicate and ethereal, concentrated, with ripe fruit overtones.

Palate:

rounded and well-balanced, with excellent aromatic persistence.

Winemaker's Recommendations

Particularly suited to game, braised meats and seasoned cheeses. Best served at a temperature of between 18 and 20 °C



Grad. alcolica: 13% vol.

Prezzo alla Bottiglia € **55.00**

Annata €

Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **60.00**

Annata €

ROCCATO SUPER TUSCANY

Varietà delle Uve

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione delle uve, segue la vinificazione con le più avanzate tecniche di cantina, per finire con la maturazione in barriques di rovere francese per un periodo da 9 a 13 mesi. Le due varietà vengono raccolte, vinificate e affinate separatamente per unirsi solo alla fine del processo di maturazione in legno. Dopo il blend, il vino matura per altri tre mesi in botti da 35 hl per passare poi un altro anno in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: ampio e persistente, con sentori di frutti rossi e spezie che variano dal cacao, alla vaniglia al caffè. Sapore: caldo e ben equilibrato, con una fitta rete di tannini che ben supportano e sostengono la lunga persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, si accompagna a piatti importanti di carni rosse e selvaggina, oltre che a formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C. Grad. alcolica: 13,5% vol.



Grape varieties

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Production Technique

The grapes are painstakingly selected by hand before being vinified separately and then left to mature in French oak barriques for between 9 and 13 months. The two varieties are kept separated through the all process and once blended, the wine is aged for a further three months in 35 hl barrels, followed by another year in the bottle.

Wine description

Color: deep ruby red with garnet reflections. Nose: rich in bouquet and persistent, with hints of red berries and spices like cocoa, vanilla and coffee.

Taste: warm and well-balanced, with a consistent structure of tannins which support the long finish of the wine.

Winemaker's recommendations

Meeting all the criteria for successful long-term ageing, it pairs structured sauces, red meats, game dishes and dry cheeses.

Serve at 18/20 °C.

ABV: 13,5%



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **30.00**

Annata €

SASSI SPARSI

Bolgheri DOC

Varietà delle Uve

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Tecniche di Produzione

Fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione di circa 10/15 giorni sulle bucce.

Affinamento per alcuni mesi in legno e successivo periodo in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio con aromi fruttati e delicate note di macchia mediterranea.

Sapore: morbido e di buona struttura, ha una piacevole freschezza e buona persistenza aromatica.

Consigli del Produttore

Vino da medio invecchiamento, versatile, che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.



Grape varieties

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Production Technique

After the first fermentation the must undergoes maceration over the grape skins for 10 – 15 days. Following the alcoholic and malolactic fermentation, it is then aged in oak barrels for a few months. Follows a period in the bottle before being released.

Wine description

Color: intense and deep ruby red.

Nose: intense and rich nose, with a pronounced sensation of red fruits and spices.

Taste: warm, robust, elegant with a persistent aroma.

Winemaker's recommendations

Very versatile wine, it combines well with many different courses based on meats and cheeses but it can be enjoyed by itself. It should be served at a temperature of 18/20°C.

Prezzo alla Bottiglia € **25.00**

Annata €

Vino Nobile D.O.C.G. di Montepulciano

Varietà delle Uve

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, Canaiolo 10%

Tecnica di produzione

Le uve ben mature provenienti dalla Tenuta "Il Pantano" nel comune di Montepulciano, vengono fermentate per 12 giorni circa. Dopo la svinatura e i successivi travasi, il vino matura per più di due anni in botti di rovere e affina poi in bottiglia per un periodo di circa tre mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati e una ben integrata nota speziata ceduta dal legno.

Sapore: sapido e caldo, di buona persistenza aromatica.

Consigli dei produttore

Ottimo servito in accompagnamento di carni e formaggi.

Grad. alcolica: 13% vol.



Grape varieties

*Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%,
Canaiolo 10%*

Production Technique

The fully ripened grapes are fermented over their grape skins for at least 12 days. After vinification and racking, the resulting wine ages for an additional two years in oak barrels and refines in the bottle for at least three more months.

Wine description

Color: intense ruby red, becoming garnet over time.

Nose: intense, sophisticated, with flowery and fruity hints typical of the blend.

Taste: savory, warm, with a persistent aroma.

Winemaker's recommendations

Serve at a room temperature not lower than 18/20 °C.

A perfect companion for roasted meats, wild game and aged cheeses.

ABV 13%



LA FORRA

Chianti Classico(DOCG) Gran Selezione

Prezzo alla Bottiglia € **40.00**

Annata €

VARIETA' D'UVA: 50% Merlot 50% Syrah

AFFINAMENTO

Fermentazione in cemento 15 giorni
18 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

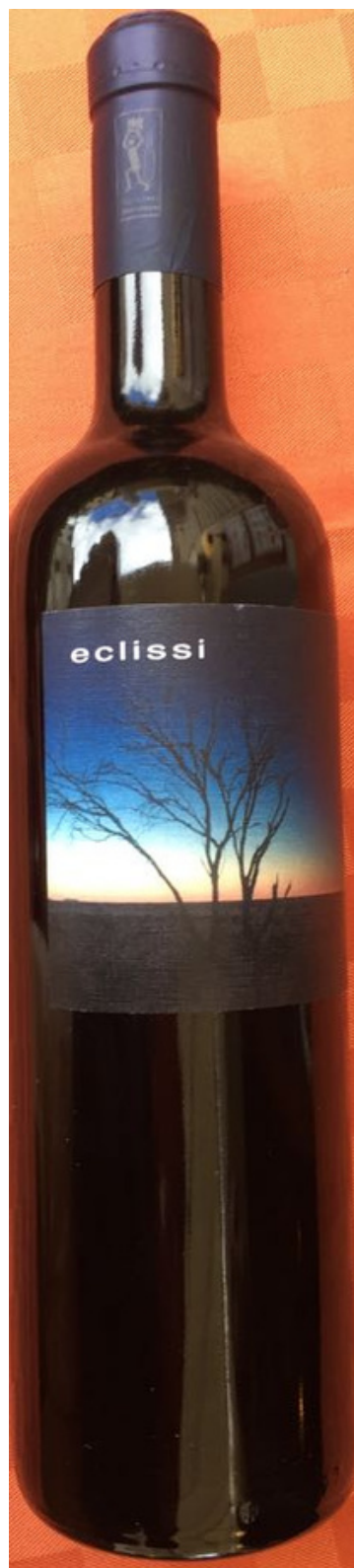
ECLISSI è un vino morbido, al naso si presenta con odori di peperoni e frutti piccoli a bacca rossa, su tutti Ribes e Mirtillo. Al palato si presenta con sentori vegetali con richiami di viola.

ACCOMPAGNA: carne alla brace, stufati, cacciagione e formaggi speziati
Alcool 14%



GRAPES

50% MERLOT, 50% Syrah



Prezzo alla Bottiglia € **18.00**

Annata €



SASYR

Toscana IGT

Varietà delle Uve

Sangiovese 60%, Syrah 40%

Tecnica di produzione

Questo vino è prodotto con uve accuratamente selezionate e raccolte in ottimo stato di salute e maturazione nei vigneti della Maremma.

La fermentazione a temperatura controllata consente di preservare il colore intenso ed i profumi primari. Una piccola parte del Sangiovese (circa il 15%) viene affinato in botti di rovere di piccole dimensioni per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio con aromi fruttati di mora, lampone e ciliegia.

Sapore: morbido e di buona struttura, ha una piacevole freschezza e buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino versatile e di grande bevibilità, si adatta a preparazioni a base di carne, e in abbinamento a formaggi, ma può essere apprezzato anche da solo.

Servire ad una temperatura di 16/18 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol



Grape varieties

Sangiovese 60%, Syrah 40%

Production Technique

This wine is made with carefully selected and ripened grapes, grown in the Maremma vineyards. The latest controlled fermentation techniques used to produce this wine help to preserve the intense colour and the primarily aromas coming from the grapes. About 15% of the Sangiovese ages in small French oak barrels for about six months.

Wine description

Color: intense ruby red .

Nose: very intense and complex, with fruity aromas of cherry, blackberry and raspberry.

Taste: smooth with a good structure, it has a pleasant freshness and a long persistent aromatic finish.

Winemaker's recommendations

Very versatile wine, it combines well with many different courses based on meats and cheeses. It is a very pleasant wine also drunk by itself.

Serve at a temperature of 16/18 °C.

ABV: 13,5%

Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

CAMPOMACCIONE

Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%,

Merlot 5%,

Cabernet Sauvignon 5%

Tecnica di produzione

Prodotto con uve ben mature, provenienti dalla tenuta di Campomaccione in provincia di Grosseto, dopo una vinificazione a temperatura controllata, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: intenso, con sentori di frutti rossi maturi.

Sapore: piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.

Consigli dei produttori

Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse.

Servire ad una temperatura di 18 °C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.

Vineyard

The grapes come from the Campomaccione estate owned by Rocca delle Macie.

Grape varieties

Sangiovese 90% Cabernet 5% Merlot 5%.

Vinification

The grapes are carefully selected and then vinified with the latest controlled fermentation techniques to keep the temperature constant throughout the vinification. As the grapes are ripened fully, this wine remains especially soft while keeping its distinctly fruity flavor for a long period of time.

Wine description

Color: brilliant ruby red.

Nose: clean, pleasantly aromatic, with a distinct hint of ripe red fruit.

Palate: balanced, smooth, full bodied with an exceptionally persistent aroma.

Aging

Can be stored for 4-5 years if kept in ideal conditions.

Winemaker's recommendations

Should be served at 61°/64°F. A wine for all courses, it is particularly suited to pair with pastas, savory entrees and roasted red meats.

ABV: 13%

Prezzo alla Bottiglia € **18.00**

Annata €



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

TENUTA SANT'ALFONSO

Chianti Classico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Prezzo alla Bottiglia € **40.00**

Annata €

Varietà delle Uve

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione

Secondo cru dell'azienda, questo vino viene prodotto con uve selezionate esclusivamente dalla Tenuta Sant'Alfonso. Dopo una fermentazione effettuata con metodi che permettono la massima estrazione delle sostanze polifenoliche, il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per almeno un anno per poi affinare ulteriormente in bottiglia. Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso rubino molto intenso.

Profumo: grande complessità e ricchezza olfattiva con note di frutta rossa matura e spezie.

Sapore: caldo, di corpo, di grande morbidezza ben sostenuta da freschezza e struttura tannica.

Consigli del produttore: Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrosti e selvaggina. Servire ad una temperatura di 18/20 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



Vineyard

Produced exclusively with grapes coming from the Tenuta Sant'Alfonso vineyard, is one of the most prestigious crus made by Rocca delle Macie.

Grape varieties 100% Sangiovese.

Vinification

Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso is fermented using the most advanced techniques that allow for the conservation of the grapes' natural concentration, and is subsequently transferred to French oak barrels with a capacity of 35 hectoliters, where it ages for around one year. Follows a period in the bottle before being released.

Wine Description

Color: intense ruby red.

Nose: intense and rich nose, with a pronounced sensation of ripe red fruit and spices.

Palate: warm, smooth and with a good structure. Great smoothness with a good balance of tannins.

Winemaker's recommendations

Although not classed as a Riserva, with its immensely refined organoleptic qualities, generous body and extensive ageability, it has the characteristics to be a great companion of full flavored entrees such as roasts and game. Stored properly it can age for 15 years. Serve at 18°-20° C.

ABV: 13,5%



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

RISERVA DI FIZZANO

Chianti Classico Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Prezzo alla Bottiglia € **45.00**

Annata €

Varietà delle Uve

Sangiovese 85%, Cabernet 10%, Merlot 5%

Tecnica di produzione

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta di Fizzano. Dopo la fermentazione il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per circa due anni, mentre una piccola parte matura in barriques da 225 lt per alcuni mesi. Dopo il blend il vino affina in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e fine con note di frutti di bosco e una speziatura ben integrata.

Sapore: caldo e giustamente sapido, con aromi di frutta rossa matura e un'ottima persistenza.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrostiti e selvaggina.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.



Grape varieties

85% Sangiovese, 10% Cabernet, 5% Merlot.

Vinification

Grapes are cultivated exclusively in the vineyards of the Fizzano estate, an area that is particularly suited for high-quality winemaking.

After fermentation most of the wine matures in 35hl French oak barrels, while a small proportion is aged in 225-liter barriques. After the blending the wine rests in the bottle for another year.

Wine description

Color: intense ruby red, with garnet reflections. Nose: intense with hints of wild berries and a well-balanced spiciness.

Palate: warm and properly sapid, with ripe red fruit aromas and a long finish.

Winemaker's recommendations

Wine with long aging potentials, it complements red meats, roasts, and game. Serve at 18-20°C.

ABV: 13,5%



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

SER GIOVETO

SUPER TUSCANY

Indicazione Geografica Tipica

Prezzo alla Bottiglia € **60.00**

Annata €

Varietà delle Uve

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon Merlot 20%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione delle uve fatta nei migliori vigneti aziendali, e una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, il vino, ultimato il processo di fermentazione, matura in barriques di rovere francese da 9 a 14 mesi. Durante tutto il processo produttivo le varietà vengono tenute separate. Dopo il blend e alcuni mesi di maturazione in botte, il vino affina per circa 9 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e persistente, con sentori di piccoli frutti rossi e confettura.

Presente la speziatura del legno che conferisce note dolci al bouquet.

Sapore: vino di grande struttura, equilibrato e con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino dalle grandi potenzialità di invecchiamento, si accompagna a sughi elaborati, piatti importanti di carni rosse e selvaggina, oltre che a formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



Grape varieties

80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon and 10% Merlot chosen from the very best

Rocca delle Macie vineyards.

Vinification

The wine, after temperature controlled fermentation, is firstly aged in 225-liter French oak barriques for between 9 and 14 months, and then transferred to the bottle in which it matures for another 9 months, before being released onto the market.

Wine description

Color: intense ruby red with garnet reflections. Nose: intense and persistent with hints of small red berries, jam and spices released by the oak giving sweet notes to the bouquet.

Palate: wine with good structure, well-balanced and with long-finish.

Winemaker's recommendations

Meeting all the criteria for successful long-term ageing, it pairs structured sauces, red meats and game dishes and dry cheeses.

Serve at 18°-20°C.

ABV: 13,5%



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

SERGIO ZINGARELLI
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
DOCG



Rocca delle Macie
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Colorino 10%
La scelta di utilizzare esclusivamente vitigni autoctoni nasce dalla volontà di valorizzare la tipicità ed il grande potenziale del territorio del Chianti Classico.

Tecnica di produzione

Le uve sono selezionate all'interno della tenuta Le Macie a Castellina in Chianti. Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 15 di macerazione sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica in legno. Affinamento: barriques di rovere francese Tronçais per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: fruttato, intenso e persistente con leggere note speziate
Sapore: caldo e avvolgente con buon equilibrio gustativo.

Consigli del produttore

Vino adatto ad accompagnare piatti elaborati a base di carne, ma anche da sorseggiare da solo per apprezzarne al meglio le qualità. Grad. alcolica: 13,5% vol.



Grape varieties

*Sangiovese 90%, Colorino 10%
To produce the Gran Selezione we chose the most typical indigenous varieties of the Chianti Classico zone which in this wine express the best of their potential and of the terroir where they come from.*

Production Technique

The grapes for this wine are selected by hand within the best vineyard of Le Macie estate in Castellina in Chianti. After 10 days of alcoholic fermentation, the must goes through 15 days maceration, and then the wine is transferred into wooden barrels for the malolactic fermentation.

Aging: French barriques from Tronçais region for about 18 months.

The wine refines for another year in the bottle before being released.

Wine description

*Color: deep ruby red
Nose: fruity, intense and with a long persistency and a touch of spices
Taste: warm and velvety with a very good balance*

Prezzo alla Bottiglia € **65.00**

Annata €

Prezzo alla Bottiglia € **30.00**

Annata €



ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

varietà delle uve Sangiovese Grosso. Tecnica di produzione Dopo un accurata selezione manuale delle uve durante la vendemmia. la vinificazione avviene secondo le più avanzate tecniche a temperatura controllata. Seguono alcuni mesi di maturazione in pregiate botti di rovere di slavonia e un periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato nell'autunno successivo alla vendemmia. Caratteristiche organolettiche Colore: rosso rubino intenso con sfumature porpora. Profumo: intenso. e persistente con sentori di frutta. Sapore: asciutto. e di buona struttura. Consigli del produttore Vino giovane particolarmente adatto con piatti di media struttura. primi piatti. arrosti e carni in genere. Si consiglia di servire a 18°-20°C. Grad. alcolica: 12,5% vol.

Grape varietal
Sangiovese Grosso.



Vinification
After a careful manual selection of the grapes during the harvest, follows a temperature controlled vinification. The wine ages in Slavonian oak barrels for a few months, and is then refined in the bottle before being released in the autumn following the harvest.

Wine Description
Color: intense ruby-red with purple reflections. **Nose:** intense with a long persistency and fruity aromas. **Palate:** dry and well structured.

Winemaker's Recommendations
Particularly suited to medium structured dishes, first courses and grilled meats. Best served at a temperature of 18-20° C.

pag.20 **ABV:** 12,5%

Prezzo alla Bottiglia € **.350.00**

Annata €

SASSICAIA

D.O.C. Bolgheri Sassicaia
Prima vendemmia 1968
Uvaggio 85 % Cabernet
Sauvignon 15 % Cabernet Franc

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30°-31°C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazione media di circa 9-12 giorni sia per il Cabernet F. che per il Cabernet S. Interventi frequenti di rimontaggi dei mosti e délestages. Successiva fermentazione malolattica

sempre in acciaio

Invecchiamento:

Il vino

viene passato in barriques di rovere francese (un terzo nuove) per una durata di 24 mesi.

Prima di essere commercializzato viene ulteriormente affinato per sei mesi in vetro.



winemaking:

Pressing of the grapes and subsequent fermentation in stainless steel temperature controlled

around 30 ° -31 ° C (without the addition of yeast external), with maceration average of about 9-12 days for both the Cabernet F. for Cabernet S. Interventions frequent replacements of musts and delestages. Malolactic fermentation always acciaio

Invecchiamento:

the wine is passed in French oak barrels (one third new) for a duration of 24 months. Before being commercialized it is further aged for six months in glass.

Prezzo alla Bottiglia € **220.00**

Annata €

Tignanello Antinori Toscana IGT

Uvaggio:

80% Sangiovese, 5 % Cabernet Franc,
15% Cabernet Sauvignon

Note degustative:

Tignanello 2011 ha un colore
rossorubino intenso con riflessi violacei.

Al naso è maturo, con note di
frutta scura e sottofondo fresco nel
finale; predomina la polpa di prugna
insieme a sentori di
ciliegia, andando con progressione ed
equilibrio verso note di liquirizia e menta.

Al gusto, seppur
ancora giovane, il vino ha prontezza e
disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo
al palato, grazie
all'acidità e alla strutturata morbidezza
dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e
caratterizzato da
una dolce persistenza.



Grapes:

*80% Sangiovese, 5% Cabernet Franc,
15% Cabernet Sauvignon*

Tasting notes:

*Tignanello 2011 has a color
Rossorubino with violet hues. The
nose is ripe with notes
dark fruit and fresh substrate in the
final; predominates the chopped plum
with hints of*

*Cherry, going with progression and
balance to notes of licorice and mint.*

*The taste, albeit
still young, the wine has readiness and
availability, is rich and harmonious.*

*Great the palate, thanks
structured acidity and soft tannins.*

*The aftertaste is rich, savory and
characterized by
a gentle persistence.*



Fratus - **Franciacorta Brut** d.o.c.g.

€ 28.00

Fratus - **Franciacorta Satèn Millesimato** d.o.c.g.

€ 38.00

Fratus - **Franciacorta Brut Magnum** d.o.c.g.

€ 70.00

FRATUS

Franciacorta Satèn Millesimato DOCG

Grape variety: Chardonnay 100% - organic production method. **Production zone:** Hillside plots situated on Montorfano, in one of the most typical and delightful parts of Franciacorta, in the municipality of Cologne (in the province of Brescia).

Production technique:

In contrast to other Franciacorta wines, this wine is produced by the soft pressing of white grapes only. The must used represents only a small percentage of the total amount generated – indeed, only the must released at the start of the pressing process is utilized. The addition of a relatively small amount of sugar during the bottling phase (18 g/l rather than 24 g/l) results in a different second fermentation, producing a lower level of pressure in the bottle and thus creating a silkier, creamier wine.

Tasting Notes:

Color: straw-yellow with golden reflections.

Perlage: persistent, very-fine grained and abundant.

Aroma: pervasive and complex, with subtle hints of exotic fruits. **Palate:** creamy and appealing, with great mineral impact.

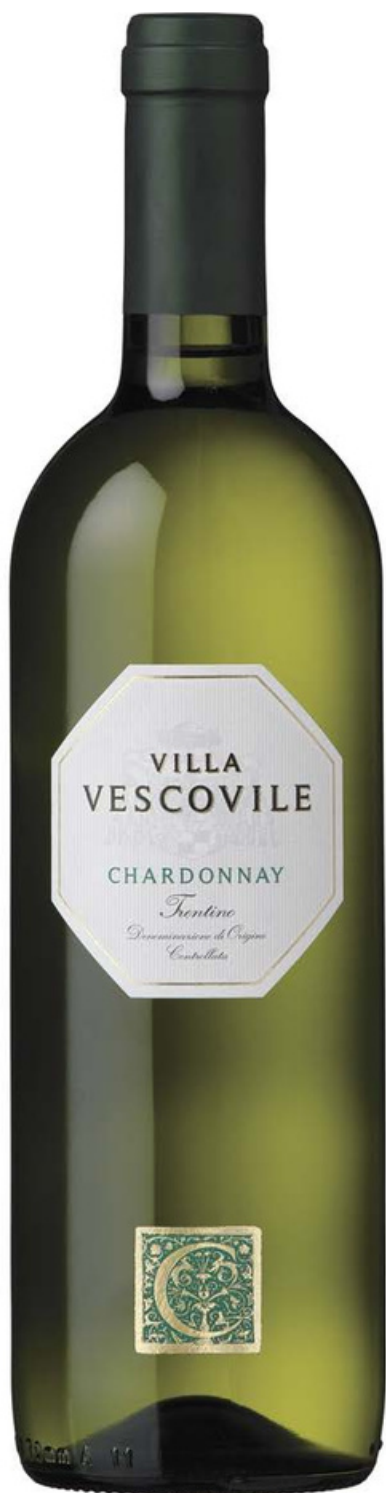


Producer's recommendations: Serve at a temperature of around 8/10 °C in large glasses made of thin glass. An excellent accompaniment to the entire meal, excluding the dessert course. If stored in a suitable place, it can last beyond 60 months.

Prezzo alla Bottiglia € **14.00**

Annata €

CHARDONNAY TRENINO
Denominazione di Origine
Controllata



Varietà delle Uve
Vernaccia di San Gimignano 100%
Tecnica di produzione
Le uve attentamente selezionate nella ristretta zona di coltivazione dell'omonimo vitigno nel comune di San Gimignano, vengono vinificate secondo i metodi più avanzati di fermentazione nelle cantine scelte dagli esperti di Rocca delle Macie nella zona di produzione. Il vino viene imbottigliato nelle cantine di Rocca delle Macie.
Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino.
Profumo: fruttato, fine e persistente.
Sapore: fresco e di buona struttura con leggero retrogusto amarognolo.
Consigli del produttore
Servire ad una temperatura di 12 °C in accompagnamento a piatti di verdure, pesce o carni delicate.
Grad. alcolica: 12% vol.



Grape Varietal:

100% Chardonnay coming from the exclusive areas of Lavis, Meano and Val di Cembra.

Vinification

After the harvest, the must undergoes a low temperature maceration for about 2-4 hours and then is fermented at 22°C for 10-12 hours. The wine is bottled in the spring following the harvest after micro-filtration.

Wine Description:

Colour: Pale straw yellow.
Nose: fresh fruit aromas and floral hints.
Palate: dry and fresh, pleasantly aromatic.

Winemaker's Recommendations:

Great companion for appetizers, fish courses and pasta dishes. Serve at 10-12 °C.

A.V.B. 12%

Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **14.00**

Annata €

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DOCG



Varietà delle Uve

Vernaccia di San Gimignano 100%

Tecnica di produzione

Le uve attentamente selezionate nella ristretta zona di coltivazione dell'omonimo vitigno nel comune di San Gimignano, vengono vinificate secondo i metodi più avanzati di fermentazione nelle cantine scelte dagli esperti di Rocca delle Macie nella zona di produzione. Il vino viene imbottigliato nelle cantine di Rocca delle Macie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato, fine e persistente.

Sapore: fresco e di buona struttura con leggero retrogusto amarognolo.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 12 °C in accompagnamento a piatti di verdure, pesce o carni delicate.

Grad. alcolica: 12% vol.



Grape varieties

This wine is made from 100% Vernaccia di San Gimignano grapes, expertly selected from within the restricted Vernaccia cultivation zone in the administrative district of San Gimignano. Vinification

It is vinified using state-of-the-art fermentation techniques in cellars chosen by the Rocca delle

Macie experts and located in the production zone.

Bottling takes place in Rocca delle Macie's own

cellar complex.

Wine description

Color straw yellow

Nose fruity, intense.

Palate smooth and refreshing, of good structure

with a slightly bitter aftertaste.

Winemaker's recommendations

Serve at 12°C with vegetables, fish courses and white meats.

ABV 12%

Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **16.00**

Annata €

SAUVIGNON TRENTINO D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE

Sauvignon (100%) proveniente da vigneti selezionati nei Camuni di Lavis e Gardolo.

TECNICA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto, dopo circa due ore di criomacerazione e separato dalle bucce per pressatura soffice e fermentato a 20 °C. per 12 giorni. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo delicato e gradevole, con leggeri sentori di mandorla.

Sapore: secco, rotondo e piacevolmente fresco.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

La struttura ed eleganza di questo vino lo rendono adatto a minestre asciutte, ai piatti a base di uova, al pesce e alle carni bianche.
Va



Grape varieties

100% Sauvignon, sourced from selected vineyards in the Val di Cembra

Production technique

The must obtained through the soft pressing of the grapes is fermented for around 10 days at a controlled temperature. The wine matures in the bottle for several months before being released onto the market.

Tasting notes

Color: straw-yellow with greenish reflections. Aroma: expresses its varietal character with spicy, fruity notes.

Palate: fresh and zesty.

Producer's recommendations

Match with light fish dishes, soft-textured cheeses and appetizers seasoned with herbs. Serve at a temperature of 10/12 °C.
Alcohol: 12.50% vol.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **16.00**

Annata €

OCCHIO A VENTO

Vermentino Maremma Toscana

Indicazione Geografica Tipica

Varietà delle Uve

Vermentino

Tecnica di produzione

Le uve ben mature coltivate e raccolte nei soleggiati vigneti della Maremma, vengono vinificate con l'utilizzo delle più avanzate tecniche di fermentazione. Il vino ottenuto viene imbottigliato e immesso sul mercato già dalla primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: floreale e delicatamente fruttato con sentori prevalenti di acacia e ginestra.

Sapore: fresco, morbido, con leggero retrogusto amarognolo.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 8/10 °C come aperitivo o con preparazioni a base di pesce e verdure.

Grad. alcolica: 12% vol.



Grape varieties

Vermentino

Production Technique

After the harvest, grapes are vinified with the latest controlled fermentation techniques.

This wine is ready for bottling in the spring following the harvest so it can preserve all of its distinctive freshness acquired during fermentation.

Wine description

Color: straw yellow.

Nose: floral and fruity with aromas of acacia and grom.

Taste: fresh and smooth with a slightly bitterish aftertaste

Winemaker's recommendation

Serve at 12 °C as an aperitif or with fish and vegetables courses.

ABV: 12%



Prezzo alla Bottiglia € **20.00**

Annata €

GEWURZTRAMINER TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Gewurztraminer proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis località Furli e Pressano località Cavoli.

Tecnica di produzione

Il mosto viene prima sottoposto a criomacerazione

per 2-4 ore e in seguito, dopo l'eliminazione delle bucce, viene fermentato a 22°C per 10-12 ore. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: aromatico intenso e caratteristico.

Sapore: si ritrovano le caratteristiche note aromatiche, fine e delicato.

Consigli del produttore

Si accompagna bene a formaggi saporiti e ai crostacei di ogni tipo. Va stappato al momento e servito

ad una temperatura di 10-12°C.

Grad. alcolica: 12,5 vol



Grape Varietal:

100% Gewurztraminer carefully selected from the exclusive areas of Pressano and Lavis.

Vinification

After the harvest, the must undergoes a low

temperature maceration for about 2-4 hours

and then is fermented at 22°C for 10 to 12

days. The wine is bottled in the spring following the harvest after micro filtration.

Wine Description:

Colour: Intense straw yellow.

Nose: intense, aromatic.

Palate: fine and delicate wine, presents the

aromatic characteristics of the grape.

Winemaker's Recommendations: *Serve at temperature not higher than 10-12 °C.*

It is a perfect companion for shellfish and fatty cheeses.

A.V.B. 12,5%

Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **17.00**

Annata €

PINOT GRIGIO TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Pinot Grigio proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis e Gardolo.

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto, dopo circa due ore di criomacerazione è separato dalle bucce per pressatura soffice e fermentato a 20°C per 12 giorni. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato e gradevole, con leggeri sentori di mandorla.

Sapore: secco, rotondo e piacevolmente fresco.

Consigli del produttore

La struttura ed eleganza di questo vino lo rendono adatto a minestre asciutte, ai piatti a base di uova, al pesce e alle carni bianche. Va stappato al momento e servito ad una temperatura di 10-12°C.

Grad. alcolica: 12% vol.



Grape Varietal:

100% Pinot Grigio selected from the exclusive areas of Gardolo and LaVis.

Vinification

After the harvest, the must undergoes few hours of cold maceration and after soft pressing is fermented at 20°C for 12 days. The wine is bottled in the spring following the harvest after micro-filtration.

Wine Description:

Colour: Straw yellow.

Nose: delicate and fresh fruit aromas with slight hints of almonds.

Palate: dry, smooth and pleasantly fresh.

Winemaker's Recommendations: *Serve at temperature not higher than 10-12 °C. Due to its good structure, it is a perfect companion of vegetable soups, eggs, grilled fish and white meats.*

A.V.B. 12%

Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Prezzo alla Bottiglia € **17.00**

Annata €

SOGNO DI VOLPE I.G.T. PUGLIA ROSATO

Regione di provenienza: Puglia

Vitigno: Montepulciano

Sesto d'impianto: mt. 2,20 x 1,00

Sistema d'allevamento: Guyot bilaterale

Caratteristiche del terreno: Franco – argilloso

Esposizione: Nord – Sud

Resa per ettaro: 8 t.

Resa uva in vino: 60%

Epoca di vendemmia: Prima metà di ottobre

Tipologia di raccolta: Manuale | in cassetta

da 15 Kg

Sistema di vinificazione: Macerazione pellicolare delle uve (temperatura 10°C) per 2 ore e successiva estrazione del mosto fiore

Fermentazione alcolica: In acciaio inox 15/16 °C

Fermentazione malolattica: Non svolta

Maturazione e affinamento: In bottiglia



Country / Region: Italy / Apulia

Grape variety: Montepulciano

Size of plane: mt. 2,20 x 1,00

Growing system: Bilateral guyot

Characteristics of soil: Loam – clay

Yield per hectare: 8 t.

Yield of grapes in wine: 60%

Harvest time: Second half of October

Harvest system: Handpicked in 15 kg boxes

Method of vinification: Maceration of juice with skins at 10 °C for 2 hours and extraction of the must

Alcoholic fermentation: Stainless steel

Malolactic fermentation: No

Aging: In the bottle



Buy at least three bottles

WINE SHOPPING

GET 50% OFF

WWW.CAFFEGIARDINO.COM



**WINE LIST UPDATED
WEEKLY**



I TAGLIERI con il Vino

CUTTING BOARDS with wine

Pecorini - Fette di pecorino fresco e stagionato
accompagnato marmellata di fichi e mandorle

***Salice of fresh, mature, spicy and truffle flavoured
pecorino by chestnut honey and fig and almond
jam***

€ 15



Crostini Misti Toscani
Mixed Tuscan crostini

€ 9,5



IL TOSCANO “ salumi e crostini”
The TUSCAN “cured meats and croutons”

€ 16,5



Cheers For Everyone

**THE ART OF TUSCAN
VINICULTURE:
LASTING
IMPRESSIONS**

Enjoy Your Last
Slurp!

