

Barolo "Ginestra Casa Mate"



<i>Casa vinicola / bottled by</i>	Elio Grasso
<i>Regione / territory</i>	Piemonte
<i>Denominazione / lable of guarantee</i>	D.O.C.G
<i>Uvaggio / blend</i>	Nebbiolo
<i>Gradazione / alcohol</i>	14,5°
<i>Anno / year</i>	
	Molto strutturato / Strong taste
<i>Struttura / Wine body</i>	

Abbinamento gastronomico:

bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, brasati e selvaggina. E' compagno ideale di formaggi e della cucina langarola in genere.

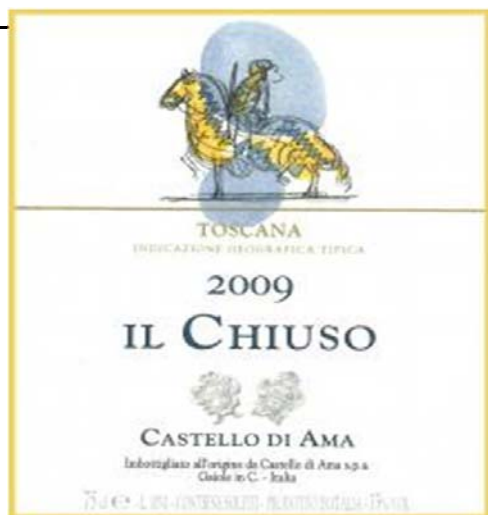
~~€ 80,00~~

Gastronomy:

seconds is perfectly suited to red meats, stews and game. E 'ideal companion to cheese and Langhe cuisine in general.

€ 69,00

Il Chiuso



<i>Casa vinicola / bottled by</i>	Castello di Ama
<i>Regione / territory</i>	Toscana
<i>Denominazione / lable of guarantee</i>	I.G.T.
<i>Uvaggio / blend</i>	Pinot Nero, Sangiovese
<i>Gradazione / alcohol</i>	13,5°
<i>Anno / year</i>	
	Molto strutturato / Strong taste
<i>Struttura / Wine body</i>	

Abbinamento gastronomico:

particolarmente indicato con piatti di carni rosse, selvaggina, umidi e brasati, formaggi stagionati

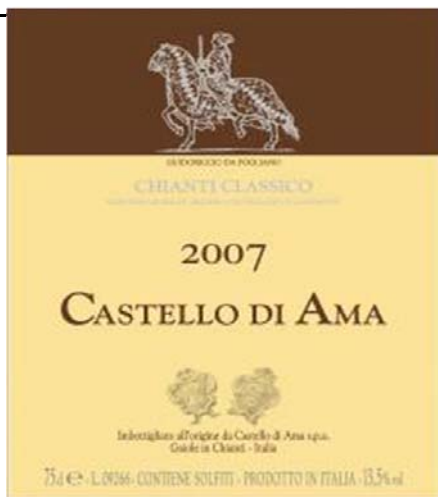
~~€ 39,00~~

Gastronomy:

especially recommended with red meat, game, stews and braises, ripe cheeses

€ 32,00

Chianti Classico



<i>Casa vinicola / bottled by</i>	Castello di Ama
<i>Regione / territory</i>	Toscana
<i>Denominazione / label of guarantee</i>	D.O.C.G.
<i>Uvaggio / blend</i>	Sangiovese
<i>Gradazione / alcohol</i>	13,5°
<i>Anno / year</i>	
<i>Struttura / Wine body</i>	Molto strutturato / Strong taste

Abbinamento gastronomico:
Carni rosse, formaggi, selvaggina

~~€ 60,00~~

Gastronomy:
red meat, game meat, seasoned cheese

€ 45,00

Le Difese - Bolgheri



<i>Casa vinicola / bottled by</i>	Tenuta di San Guido
<i>Regione / territory</i>	Toscana
<i>Denominazione / label of guarantee</i>	I.G.T.
<i>Uvaggio / blend</i>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
<i>Gradazione / alcohol</i>	14°
<i>Anno / year</i>	
<i>Struttura / Wine body</i>	Molto strutturato / Strong taste

Abbinamento gastronomico:
Ottimo da abbinare a piatti tipo cannelloni alla polpa di manzo, carne alla griglia e selvaggina.

~~€ 39,00~~

Gastronomy:
Great to pair with dishes like cannelloni with lean beef, grilled meats and game.

€ 32,00

Brunello di Montalcino



Casa vinicola / bottled by

Casanova di neri

Regione / territory

Toscana

Denominazione / table of guarantee

I.G.T.

Uvaggio / blend

Sangiovese

Gradazione / alcohol

14°

Anno / year

Molto strutturato /

Struttura / Wine body

Strong taste

~~€ 65,00~~

Gastronomia:

carni rosse, cacciagione ,formaggi stagionati, ideale per finire un pranzo importante.

€ 50,00

Gastronomy:

red meat, game, ripe cheeses; ideal for rounding off a memorable meal

Grattamacco - Bolgheri superiore



Casa vinicola / bottled by

Tenuta Grattamacco

Regione / territory

Toscana

Denominazione / table of guarantee

D.O.C.

Uvaggio / blend

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Sangiovese

Gradazione / alcohol

14°

Anno / year

Molto strutturato /

Struttura / Wine body

Strong taste

~~€ 89,00~~

Abbinamento gastronomico:

Assolutamente perfetto con salumi e formaggi stagionati, secondi di carne rossa e arrostiti.

€ 65,00

Gastronomy:

Absolutely perfect with cold meats and cheeses, seconds of red meat and roasts

Lucente



<i>Casa vinicola / bottled by</i>	Frescobaldi
<i>Regione / territory</i>	Toscana
<i>Denominazione / table of guarantee</i>	I.G.T.
<i>Uvaggio / blend</i>	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
<i>Gradazione / alcohol</i>	14°
<i>Anno / year</i>	
<i>Struttura / Wine body</i>	Molto strutturato / Strong taste

Abbinamento gastronomico:

particolarmente indicato con piatti di carni rosse, selvaggina, umidi e brasati, formaggi stagionati

~~€ 60,00~~

Gastronomy:

especially recommended with red meat, game, stews and braises, ripe cheeses

€ 50,00

Luce



<i>Casa vinicola / bottled by</i>	Frescobaldi
<i>Regione / territory</i>	Toscana
<i>Denominazione / table of guarantee</i>	I.G.T.
<i>Uvaggio / blend</i>	Sangiovese, Merlot
<i>Gradazione / alcohol</i>	13,5°
<i>Anno / year</i>	
<i>Struttura / Wine body</i>	Molto strutturato / Strong taste

Gastronomia:

Petto d'anatra all'aceto balsamico

Anno / year

€

Anno / year

€

Anno / year

€

Gastronomy:

Anno / year

€

Duck breast with balsamic vinegar

Anno / year

€

Brunello di Luce



Casa vinicola / bottled by

Frescobaldi

Regione / territory

Toscana

Denominazione / label of guarantee

D.O.C.G.

Uvaggio / blend

Sangiovese

Gradazione / alcohol

14,5°

Anno / year

Molto strutturato /

Struttura / Wine body

Strong taste

Abbinamento gastronomico:

Assolutamente perfetto con salumi e formaggi stagionati, secondi di carne rossa e arrostiti.

Gastronomy:

Absolutely perfect with cold meats and cheeses, seconds of red meat and roasts

~~€ 110,00~~

€ 95,00