



*La Carta dei Vini*

TOSCANA FAIR

# Spumanti

## Metodo Classico

*Perlinetto Rosé* €31  
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Pinot Nero)

*Montellori Pas Dosé* €38  
Fattoria Montellori, Montalbano (Chardonnay)

*Segreto Brut* €29  
Tenuta Mariani, Massarosa (Pinot Nero, Chardonnay)

## Metodo Charmat

*Pievasciata Brut* €18  
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Chardonnay)

*Particolare Brut* €21  
Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano)

*Particolare Brut Rosé* €23  
Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Sangiovese, Syrah)

# Bianchi

<i>Mandorlo 2024</i>	€17
Fattoria Montellori, Montalbano (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier)	
<i>Etichetta Bianca</i>	€19
Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Trebbiano, Pinot Bianco, Sauvignon)	
<i>I Pilastrini - Colli di Luni DOC</i>	€21
Az. Agr. Pascale Francesca, Massa (Vermentino)	
<i>Quota 1100 Bianco</i>	€28
Az. Vinicola Terre dei Lontani, Cutigliano (Chasselas, Riesling Renano, Muller-Thurgau, Manzoni bianco e Kerner)	
<i>L'Albachiara 2023</i>	€16
Podere Virginiolo, Montespertoli (Sauvignon Blanc)	
<i>I' Meriggio 2024</i>	€16
Podere Virginiolo, Montespertoli (Chardonnay)	
<i>Alba 2024</i>	€25
Az. Agricola Ludus, Gambassi Terme (Pinot bianco, Petit Manseng, Sauvignon Blanc)	
<i>Ansonica 2024</i>	€24
Fattoria La Parrina, Orbetello (Ansonica)	
<i>Vermentino 2024</i>	€21
La Parrina, Orbetello (Vermentino)	
<i>Poggio della Fata 2024</i>	€28
La Parrina, Orbetello (Ansonica, Sauvignon, Trebbiano, Chardonnay, Vermentino)	

*Vernaccia di San Gimignano 2024* €17  
Panizzi, San Gimignano (Vernaccia)

*Vernaccia di San Gimignano 2023 - Vigna Santa Margherita* €24  
Panizzi, San Gimignano (Vernaccia)

*Colombaio bianco toscana bianco igt 2024* €21  
Il Colmbaio di Cencio srl, Gaiole in Chianti (Malvasia, Trebbiano)

*Pinot Grigio 2023* €18  
Col D'Orcia, Montalcino (Pinot Grigio)

*Ario 2021* €17  
Az. Agricola Beppino Montalti, Grosseto (Vermentino)

*Chardonnay Capezzana 2024* €35  
Tenuta di Capezana, Carmignano (Chardonnay)

*Trebbiano 2023* €35  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Trebbiano)

*Terre Basse 2024* €24  
Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino)

*Fosso di Corsano 2023* €34  
Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino)



# Rosati

*Dea Rosa 2024*

€19

Tenuta del Buonamico, Montecarlo (Sangiovese, Canaiolo, Syrah)

*Pievasciata rosato 2024*

€18

Azienda agricola Vallepiciola, Vallepiciola (Pinot nero)

*L'Aura 2023*

€25

Az. Agricola Ludus, Gambassi Terme (Sangiovese, Canaiolo)

*A la Solativa*

€28

Az. Vinicola Terre dei Lontani, Cutigliano (Pinot Nero)



# Rossi

## Chianti e Dintorni

<i>Chianti Montellori 2020</i> Fattoria Montellori, Montalbano (Sangiovese)	€17
<i>Dicatum 2007</i> Fattoria Montellori, Montalbano (Sangiovese)	€36
<i>Salamartano 2011 - 2012</i> Fattoria Montellori, Montalbano (Cabernet Franc, Merlot - Cabernet Sauvignon)	€46
<i>Chianti Montalbano 2024</i> Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon)	€16
<i>Chianti Montalbano Riserva 2022</i> Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon)	€20
<i>Chianti Dianella 2023</i> Fattoria Dianella, Vinci (Sangiovese, Colorino)	€16
<i>Chianti Dianella Riserva 2022</i> Fattoria Dianella, Vinci (Sangiovese, Colorino)	€24

*Chianti Classico DOCG 2022* €20  
Azienda Agricola Vallepiciola, Pievasciata (Sangiovese)

*Mordese 2021* €42  
Azienda Agricola Vallepiciola, Pievasciata (Cabernet Franc)

*Parva Domus 2021* €42  
Azienda Agricola Vallepiciola, Pievasciata (Cabernet Sauvignon)

*Chianti di Celle 2023* €16  
Fattoria di Celle, Santomato (Sangiovese)

*Cardinale di Celle 2023* €18  
Fattoria di Celle, Santomato (Merlot, Syrah)

*Vermentino Nero IGT 2024 I Pilastri* €24  
Az. Agr. Pascale Francesca, Massa (Vermentino Nero)

*Vermentino Nero 2023* €27  
Terenzuola, Colli di Luni (Vermentino nero)

*Lauretum 2023* €24  
Ludus, Castelnuovo Berardenga (Sangiovese)

*Ludus 2022* €32  
Ludus, Castelnuovo Berardenga (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

<i>Chianti Classico Isole e Olena 2021</i>	€38
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese, Canaiolo)	
<i>Chianti Classico Renzo Marinai 2021 BIO</i>	€28
<i>Renzo Marinai S.A.R.L. , Greve in Chianti( Sangiovese, Cabernet Sauvignon)</i>	
<i>Chianti Classico Riserva 2013</i>	€44
Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese)	
<i>Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2022</i>	€36
Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa (Sangiovese)	
<i>Vecchie Viti</i>	€34
Castello Nipozzano Frescobaldi, Nipozzano (Sangiovese)	
<i>Sinefelle Riserva BIODINAMICO 2009</i>	€34
Podere Casaccia, Scandicci (Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera)	
<i>Liber (SENZA SOLFITI)</i>	€21
Az. Agr. Colle Adimari, Cerreto Guidi (Sangiovese)	
<i>Lanfora</i>	€27
Az. Agr. Colle Adimari, Cerreto Guidi (Sirah, Sangiovese)	
<i>Quona</i>	€35
I Veroni, Chianti Rufina (Sangiovese)	
<i>Pugnitello BIODINAMICO 2015</i>	€52
Podere Casaccia, Scandicci (Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera)	

*L'Incontro - Chianti Riserva 2021* €18  
Podere Virginiolo, Montespertoli (Sangiovese)

*Ser Matteo 2020* €22  
Podere Virginiolo, Montespertoli (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Virtus IGT 2021* €45  
Prima Domus, Santa Croce sull'Arno (SANGiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Onirico IGT 2023* €20  
Prima Domus, Castelnuovo Berardenga (Sangiovese, Cilieggiolo)

*Pinot Nero* €20  
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Pinot Nero)

*Pinot Nero 2022* €30  
Fattoria Montellori, Montalbano (Pinot Nero)

*Pinot Nero Quota 1100* €32  
Az. Vinicola Terre dei Lontani, Quota 1100, Cutigliano (Pinot Nero)

*Boscobruno 2022* €42  
Azienda Agricola Vallepicciola, Pievasciata (Pinot Nero)

*Pinot Nero 2013* €48  
Az. Agr. Baracchi, Cortona (Pinot Nero)



Rossi

Montalcino

*Lo Spepo 2024*

Elia Palazzesi, Montalcino (Sangiovese)

€17

*Rosso di Montalcino 2023*

Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

€24

*Brunello di Montalcino 2019*

Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (Sangiovese)

€56

*Rosso di Montalcino 2023*

Az. Agr. Talenti, Montalcino (Sangiovese)

€25

*Brunello di Montalcino 2018*

Az. Agr. Talenti, Montalcino (Sangiovese)

€66

*Brunello di Montalcino 2014*

Castiglion del Bosco, Montalcino (Sangiovese)

€58

*Olmaia BIO 2014* €53  
Col D'Orcia, Montalcino (Cabernet Sauvignon)

*Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2012* €70  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2013* €67  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

*Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2014* €65  
Tenuta Col d'Orcia , Montalcino (Sangiovese)

## *Montepulciano*

*Rosso di Montepulciano 2022* €24  
Cantina Avignonesi, Montepulciano (Sangiovese)

*Nobile di Montepulciano 2019* €36  
Cantina Avignonesi, Montepulciano (Sangiovese)

*Cantalore 2020* €18  
Cantina Avignonesi, Montepulciano (Merlot)



Rossi

*Carmignano e Dintorni*

*Prunideo 2021* €22

Fattoria Betti, Quarrata (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Semel 2020* €30

Fattoria Betti, Quarrata (Merlot)

*Barco Reale di Carmignano "Gastone" 2023* €17

Podere Allocco, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Sirah)

*Barco Reale di Carmignano 2023* €18

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero, Cabernet Franc)

*Trefiano Riserva 2019* €68

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet, Canaiolo)

*Ghiaie della Furba 2020* €72

Tenuta di Capezzana, Carmignano (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

*Villa di Capezzana 2007* €72  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Villa di Capezzana 2008* €70  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Villa di Capezzana 2009* €68  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Villa di Capezzana 2013* €64  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Villa di Capezzana 2020* €38  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

*Capezzana 804 2004* €98  
Tenuta di Capezzana, Carmignano (Syrah)

# Rossi

## Bolgheri e Dintorni

*Bolgheri Rosso Micheletti 2023* €20  
Micheletti, Bolgheri (Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Bolgheri Rosso Le Macchiole 2023* €35  
Tenuta Le Macchiole, Bolgheri (Merlot, Cabernet, Syrah)

*Varv ra 2020* €38  
Castello di Bolgheri, Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot)

*Prima Pietra 2016* €48  
Tenuta Prima Pietra, Riparbella (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)

*Le Volte 2023* €40  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

*Il Bruciato 2023* €38  
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

*Donna Olimpia 2023* €34  
Donna Olimpia Societ  Agricola, Castagneto Carducci (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)

*Cont'Ugo 2022* €64  
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri (Merlot)

Rossi

Costa e Maremma

*Mentore - Morellino 2022* €16

Mantellassi, Magliano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole)

*Mago di Oz - Morellino SENZA SOLFITI 2022* €18

Mantellassi, Magliano (Sangiovese)

*San Giuseppe - Morellino 2021* €18

Mantellassi, Magliano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole)

*Maestrale 2022* €17

Mantellassi, Magliano (Ciliegiole in purezza)

*Querciolaia 2022* €30

Mantellassi, Magliano (Alicante in purezza)

*Manrico 2022* €16

Azienda Agricola Montalti, Scarlino (Syrah)

*Montecucco Rosso Begnardi DOC 2023* €17

Az. Agr. Sapore di Monte Antico di Begnardi, Monte Antico (Sangiovese, Ciliegiole)

*Botrosecco 2023* €36

Tenuta Le Mortelle - Antinori, Grosseto (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

# Super Tuscan

<i>Lucente 2014</i>	€45
Luce della Vite Frescobaldi, Montalcino (Merlot, Sangiovese)	
<i>Luce 2010</i>	€125
Luce della Vite Frescobaldi, Montalcino (Merlot, Sangiovese)	
<i>Solare 2012</i>	€85
Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Malvasia Nera)	
<i>50&amp;50 2013</i>	€153
Capannelle, Gaiole in Chianti (Sangiovese, Merlot)	
<i>Kadar 85/999 2014</i>	€159
Renzo Marinai, Greve in Chianti (Foglia tonda, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Pugnitello)	
<i>Carbonaione 2010</i>	€60
Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti (Sangiovese)	
<i>Carbonaione 2012</i>	€58
Podere Poggio Scalette, Greve in Chianti (Sangiovese)	
<i>Le Pratola 2011</i>	€50
Rocca di Castagnoli, Gaiole in Chianti (Merlot)	



<i>Cepparello 2010</i>	€120
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)	
<i>Cepparello 2011</i>	€110
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)	
<i>Cepparello 2012</i>	€100
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)	
<i>Cepparello 2014</i>	€118
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)	
<i>Cepparello 2015</i>	€114
Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa (Sangiovese)	
<i>Tignanello 2014</i>	€290
Tenute Antinori, San Casciano Val di Pesa (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	
<i>Guado al Tasso 2012</i>	€200
Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)	
<i>Solaia 2012</i>	€480
Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello, San Casciano (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet France)	



<i>Il Pareto 2011</i>	€80
Tenuta di Nozzole, Greve in Chianti (Cabernet Sauvignon)	
<i>Giramonte 2011</i>	€143
Tenuta Castiglioni, Frescobaldi (Merlot, Sangiovese)	
<i>Giramonte 2013</i>	€128
Tenuta Castiglioni, Frescobaldi (Merlot, Sangiovese)	
<i>Le Serre Nuove 2019</i>	€70
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)	
<i>Ornellaia 2014</i>	€315
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)	
<i>Paleo Rosso 2012</i>	€150
Tenuta Le Macchiole, Castagneto Carducci (Cabernet Franc)	
<i>Guidalberto 2014</i>	€65
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci (Merlot, Cabernet Sauvignon)	
<i>Sassicaia 2013</i>	€380
Tenuta San Guido, Castagneto Carducci (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	



# Champagne

*Champagne Barbier Louvet - Grand Cru Cuvée d'Ensemble Brut* €65  
Barbier Louvet, Tauxières-Mutry (60% Pinot Noir e 40% Chardonnay)

*Champagne Hervé Dubois - Réserve Blanc de Blancs Grand Cru* €65  
Hervé Dubois, Avize (100% Chardonnay)

*Champagne Vincent Phlipaux - Blanc de Noirs Brut* €52  
Vincent Phlipaux, Les Riceys (100% Pinot Nero)

# Vini da Dessert

## *Passito Bobo (Podere Virginiolo)*

€4,5

Passito di uve Trebbiano Toscano, fermentate e affinate in piccole botti di rovere. Al palato risulta dolce, fresco e delicato.

## *Vin Santo Quaranta Altari (Frescobaldi)*

€7,00

Vinsanto del Chianti DOC ottenuto da uve Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca. Al palato risulta caldo, con una buona acidità che ben bilancia la componente dolce. Invecchiato min. 3 anni in caratelli.

## *Vin Santo Coiano (Castello di Coiano)*

€5,00

Ottenuto da uve trebbiano e malvasia. Al Palato risulta dolce ma equilibrato da una viva acidità e un finale lungo, armonioso e persistente.

# Le Grappe

## *Grappa Toscana bianca*

€3,00

Grappa ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce toscane fresche.

## *Grappa Toscana invecchiata*

€4,00

Grappa ottenuta mediante la distillazione in continuo di vinacce toscane fresche. Invecchiata in grandi botti

## *Grappa 50 & 50 Riserva*

€5,50

Un blend che raffinato che unisce la complessità della Grappa di Chianti Riserva con l'eleganza profumata della Grappa di Moscato Riserva. Invecchiate in botte di rovere 18mesi.

## *Grappa di Chianti riserva*

€5,00

Grappa monovitigno, ottenuta mediante distillazione continua di vinacce di uve destinate dalla produzione del vino Chianti. Invecchiata in grandi botti di rovere almeno 18mesi.

## *Grappa di Brunello bianca*

€4,50

Grappa monovitigno, ottenuta mediante distillazione continua di vinacce di uve destinate dalla produzione del vino Brunello di Montalcino.

Grappa di Morellino  
Acquavite di vinaccia

€4,50

# *Amani & liquori*

## *Amaro Etrusco Morelli*

€3,50

Amaro ottenuto mediante la lavorazione di erbe aromatiche naturali. al palato presenta note di liquirizia e caramello.

## *Rabarbaro Morelli*

€3,00

Liquore ottenuto mediante la macerazione della radice di *Rhaeum Officinale* (Rabarbaro cinese).

## *China Morelli*

€3,00

Liquore ottenuto mediante un infuso derivante dalla macerazione della corteccia dell'albero della Cina

## *Fernet Morelli*

€3,00

Liquore ottenuto mediante la lavorazione di erbe aromatiche naturali, tra le quali rabarbaro, liquirizia, menta, genziana e china.

## *V Era Morelli*

€4,00

Liquore che nasce da una base di Gin al quale si infondono piante tipiche per la produzione di amari (Rabarbaro, china, genziana, carciofo), creando un mix ideale dopo cena.

## *Limoncello Morelli*

€3,00

## *Sambuca Morelli*

€3,00

## *Amaro del Riccio*

€4,00

*Amaro artigianale a base di miele di castagno, mentuccia, elicriso*

# Le Birre



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

**PETROGNOLA**

## *Sandy, Rossa al farro*

€4,50

Grad. 7% cl.33. Orzo più farro crudo. Il “gruit” di spezie in aggiunta conferisce il caratteristico gusto armonioso di caramello con eleganti sfumature di spezie.

## *Montefiore, Bianca al farro*

€4,50

Grad. 5% cl.33. Blanche ai 4 cereali e mix di spezie. Elegante, fresca e molto facile da bere. Note evidenti di bergamotto e agrumato.

## *Tambura*

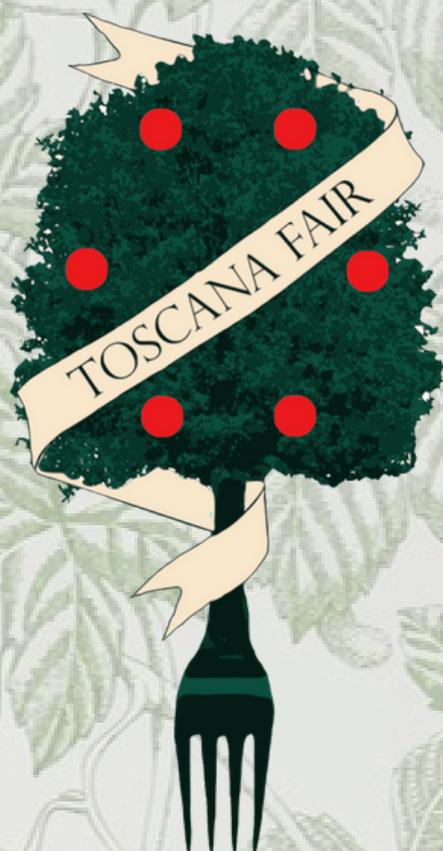
€4,50

Grad.4,9% cl.33. American Pale Ale. Dorata, con aromi eleganti non molto intensi. Morbida, leggera, con una bella parte di caramello a compensare l’amaro della generosa luppolatura in stile americano.

## *Giusta*

€4,50

Grad.5,6% cl.33. Golden Ale. Chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner. Amara al punto giusto ha corpo leggero che concede un finale abbastanza persistente. Beverina e dissetante, facile all’abbinamento con qualsiasi pietanza, e quindi tra le birre più amate semplice ma che concede moltissime sfumature di sapore.



SCARICA LA NOSTRA APP  
E COLLEZIONA PUNTI



CONSULTA IL  
NOSTRO MENU

TOSCANA FAIR

Via Bonellina, 46  
Pistoia

[www.toscanafair.it](http://www.toscanafair.it)