

# Agriturismo A Casa Nostra



Dall'idea di Davide e Francesca

## LA NOSTRA ENOTECA TOSCANA

### VINO

La nostra Enoteca fa tesoro dei prodotti più ricercati e semplici del nostro territorio fuori dalla grande distribuzione

### SALA DEGUSTAZIONE PRIVATA

La sala Enoteca ha un unico tavolo centrale per un'esperienza privata a tutto tondo. Organizziamo menu e cene a degustazione per minimo 2 e massimo 8 persone.

**Vieni a degustare del buon vino**

**insieme a del buon cibo.**



## La Carta dei Vini

### I Rossi di Toscana

<b>FATTORIA DI CASALBOSCO</b>	
-Carminio IGT (sangiovese, merlot, cabernet)	12.00€
-Fuorci vitas IGT (cabernet)	18.00€
-Orchidea IGT (merlot, cabernet)	19.00€
-Terrecotte IGT (merlot)	23.00€
<b>FATTORIA BETTI</b>	
-Prunideo (sangiovese, cabernet sauvignon)	22.00€
-Semel (merlot)	28.00€
-Zerovirgola IGT Toscana (sangiovese)	12.00€
<b>SAN DONATO</b>	
-Chianti Colli senesi DOCG (sangiovese, cigliogio)	0.375L 10.00€
<b>FONTALSALICE</b>	
-Poggio Ponente IGT (sangiovese)	13.00€
-Solatus Chianti DOCG (sangiovese, colorino)	15.00€
-Cispiano Chianti Classico Riserva DOCG (sangiovese, colorino)	24.00€
<b>MARIOTTINI</b>	
-Strada 69 IGT (merlot, cabernet sauvignon, sangiovese)	19.00€
-Menadito IGT (sangiovese, canaiolo)	22.00€
-Furfantini Toscana Rosso IGT (foglia tonda)	28.00€
<b>BACCO DEL MONTE</b>	
-Torre di Ponente IGT Toscana (pinot nero)	20.00€
-Monteprimo Vigna Elena IGT (pinot nero)	22.00€
<b>FATTORIA PICCARATICO</b>	
-Sassoferato (sangiovese, colorino)	21.00€
<b>MARINI GIUSEPPE</b>	
-Marini Chianti DOCG (sangiovese)	13.00€
-Birbante Toscana Rosso IGT (sangiovese, merlot)	14.00€
-Villa Paternino Chianti DOCG Riserva (sangiovese, vitigni a bacca rossa)	21.00€
<b>IMANDORLI</b>	
-Cabernet IGT 2020 (cabernet sauvignon)	32.00€
<b>LA DOCCIA DI VINCI</b>	
-Syrah IGT (syrah)	15.00€
-Merlot IGT (merlot) (on disponibile)	15.00€
-Merlot Elite (merlot)	22.00€
<b>AZIENDA AGRICOLA COLLINA LA QUERCIA</b>	
-Grotte Chianti DOCG (sangiovese, canaiolo, colorino, trebbiano, malvasia)	15.00€
-Fienaja Rosso Toscana IGT (syrah)	26.00€
<b>FABRIZIO PRATESI</b>	
-Barco Reale Loco Rosso IGT (sangiovese, cabernet)	16.00€
-Carmignano Carmione DOCG (sangiovese, cabernet, merlot)	26.00€
<b>SAN FELO</b>	
-Morellino di Scansano San Felo DOCG (sangiovese, vitigni a bacca rossa)	18.00€
-Morellino di Scansano Lampo DOCG Riserva (sangiovese, bacca rossa)	20.00€
-Pinot Nero Toscana IGT (pinot nero)	25.00€
-Aulus (cabernet sauvignon)	29.00€
<b>PIOMBAIA</b>	
-Succo di Piombaia BIO (sangiovese grosso)	24.00€
<b>LA VIGNA SUL MARE</b>	
-Masolino IGT Biologico (sangiovese)	14.00€
-Gimas IGT 2019 (sangiovese, syrah, cabernet sauvignon)	36.00€
<b>PODERE PELLICCIANO</b>	
-Chianti DOCG Biologico (sangiovese, canaiolo, colorino)	16.00€
-Tricche IGT Biologico (sangiovese, malvasia nera, colorino)	25.00€
-Buccianello (colorino)	35.00€
<b>COLOMBAIO DI CENCIO</b>	
-Chianti Classico Monticello DOCG (sangiovese)	22.00€
-Chianti Classico Gran Selezione Lodoli DOCG (sangiovese)	45.00€
-Futuro (merlot, cabernet sauvignon, cabernet francese)	50.00€

### I Bianchi della Zona

<b>FONTALSALICE - CISPANO</b>	
-Sol ripati IGT (trebbiano)	12.00€
<b>MARIOTTINI</b>	
-Fuggi Fuggi IGT (fiano, grechetto)	22.00€
<b>FATTORIA SAN DONATO</b>	
-Vernaccia di San Gimignano DOCG (vernaccia)	14.00€
-Vermentino Toscana IGT (vermentino)	16.00€
-Benedetta Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG (vernaccia)	22.00€
<b>LE FONTI</b>	
-Terre di Lucignano IGT (vermentino, trebbiano)	14.00€
-Balìa IGT (vermentino, trebbiano)	26.00€
<b>FATTORIA PICCARATICO</b>	
-Inganno Felice IGT (viognier, trebbiano)	18.00€
<b>MARINI GIUSEPPE</b>	
-SaviuM Toscana Bianco IGT (pinot bianco, sauvignon, chardonnay)	15.00€
<b>SAN FELO</b>	
-Viognier Maremma Toscana DOC (viognier)	24.00€
<b>FATTORIA BETTI</b>	
-Creto de' Betti (chardonnay, trebbiano)	16.00€
<b>PODERE PELLICCIANO</b>	
-Biondo IGT (vermentino)	19.00€
<b>LA VIGNA SUL MARE</b>	
-LVSM Vermentino Toscana IGT (vermentino)	16.00€

### I Rosati e l' Orange

<b>FATTORIA SAN DONATO</b>	
-Donna Miolanne Toscana Rosato IGT (sangiovese, syrah, ciliegio)	14.00€
<b>LA DOCCIA DI VINCI</b>	
-Gazzara IGT (merlot, sangiovese)	14.00€
-Albagia IGT (trebbiano)	16.00€
<b>FATTORIA BETTI</b>	
-Caprone Rosé di Toscana (sangiovese)	16.00€
<b>AZIENDA AGRICOLA COLLINA LA QUERCIA</b>	
-Il Capoccia Toscana Rosato IGT (sangiovese, canaiolo, trebbiano, malvasia, cabernet sauvignon)	15.00€
<b>PODERE PELLICCIANO</b>	
-Cimba Toscana Rosato IGT (sangiovese)	20.00€

### Gli ancestrali

<b>MARIOTTINI</b>	
-Saltamartino bianco frizzante IGT metodo ancestrale	18.00€
<b>FATTORIA PICCARATICO</b>	
-Gazza Ladra bianco frizzante IGT metodo ancestrale (trebbiano)	15.00€
-Gazza Matta rosato frizzante IGT (trebbiano, sangiovese)	19.00€

### Le Bolle

<b>FATTORIA SAN DONATO</b>	
-Gioia Liquida Spumante Brut Bio (chardonnay, vernaccia)	19.00€
<b>LE FONTI</b>	
-Crisett Spumante Brut Rosé (sangiovese)	22.00€
<b>LA DOCCIA DI VINCI</b>	
-Bustecchio spumante Pas Dosé Rosato metodo classico	28.00€
-Bustecchio spumante Extra brut metodo classico	28.00€
<b>CARPINETO</b>	
-Carpinetto spumante dolce aromatico	18.00€
<b>SAN FELO</b>	
-Metodo classico Extra Brut Millesimato (sangiovese)	42.00€
-Metodo classico Extra Brut Millesimato rosé (vermentino, pinot nero)	42.00€
<b>LA VIGNA SUL MARE</b>	
-Almar Spumante Brut Rosato Bio (syrah, sangiovese)	15.00€
-Rosé della Còpita Spumante Brut Metodo classico (sangiovese, syrah, cabernet sauvignon)	37.00€
-Franco Blanc de Noir Spumante Brut Metodo classico (sangiovese, syrah, cabernet sauvignon)	38.00€

### I particolari che vi consigliamo

<b>FONTALSALICE</b>	
-TiBi (sangiovese)	85.00€
-Ma Ad (colorino)	145.00€
-Risae (vermentino)	27.00€
<b>FABRIZIO PRATESI</b>	
-Il Circo Rosso Carmignano Riserva DOCG (sangiovese, cabernet, merlot)	32.00€
<b>LE FONTI</b>	
-Cacciaconte IGT (merlot)	30.00€
<b>IMANDORLI</b>	
-Zino (moscato di Ales sandria)	30.00€
-Cabernet Franc IGT 2020 (cabernet franc)	43.00€
<b>AZIENDA AGRICOLA COLLINA LA QUERCIA</b>	
-Gaine Toscana Rosso IGT (sangiovese)	28.00€
<b>FATTORIA DI CASALBOSCO</b>	
-506 Toscana IGT (chardonnay)	28.00€
<b>FATTORIA SAN DONATO</b>	
-Fiamma Chianti Colli Senesi (sangiovese, merlot)	25.00€
<b>PIOMBAIA</b>	
-Brunello di Montalcino (sangiovese grosso)	65.00€



