



Bollicine e Champagne

Bubble and Champagne





Bollicine Bubble

PROSECCO DI VALDOBBIADENE	€ 30,00
<i>Bernabei (2022) Veneto. 11% vol.</i>	Calice € 7,00
PROSECCO ROSÈ	€ 30,00
<i>Martòn (2022) Veneto. 11% vol.</i>	Calice € 7,00
FRANCIACORTA	€ 55,00
<i>Ferghettina Brut (2023) Lombardia. 12,5% vol.</i>	Calice € 12,00
GIULIO BERNABEI TRENTO DOC	€ 35,00
<i>Bernabei. (Metodo Classico) Alto Adige. 12,5% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay 100%</i>	
GIULIO BERNABEI ROSÈ TRENTO DOC	€ 40,00
<i>Bernabei. Alto Adige. 12,5% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero</i>	
FRANCIACORTA ROSÈ	€ 60,00
<i>Ferghettina (2019) Lombardia. 12,5 vol.</i>	
<i>Vitigni: Pinot nero 100%</i>	
FERRARI PERLÈ TRENTO DOC	€ 70,00
<i>Ferrari (2017) Alto Adige. 12,5% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay 100%</i>	
FRANCIACORTA ALMA BRUT	€ 70,00
<i>Bellavista. Lombardia. 12,5% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%</i>	



Champagne

AMOUR DE DEUTZ BRUT MILLÈSIMÈ <i>Deutz (2011) Francia. 12% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay 100%</i>	€ 270,00
AMOUR DE DEUTZ ROSÈ MILLÈSIMÈ <i>Deutz (2013) Francia. 12% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.</i>	€ 330,00
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD <i>Armand de Brignac. Francia. 12,5% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 500,00
ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSE <i>Armand de Brignac. Francia. 12,5% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 700,00
BILLECART-SALMON RÈSERVE BRUT <i>Billecart-Salmon. Francia. 12% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 100,00
BILLECART-SALOMON ROSÈ BRUT <i>Billecart-Salmon. Francia. 12% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 140,00
CUVÈE WILLIAM DEUTZ BRUT MILLÈSIMÈ <i>Deutz (2008) Francia. 12% vol.</i> <i>Vitigni: Pinot Nero 100%.</i>	€ 330,00
DOM PÈRIGNON BRUT <i>Dom Pèrignon (2013) Francia. 12,5% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.</i>	€ 400,00
KRUG GRANDE CUVÈE 171 EDITION <i>Krug, Francia. 12,5% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 450,00
LOUIS LAMAR ROSÈ <i>Louis Lamar. Francia. 12,5% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 80,00
MOËT & CHANDON DEMI SEC ICE IMPÈRIAL <i>Moët & Chandon. Francia. 12% vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	€ 130,00



MOËT & CHANDON DEMI SEC ICE IMPÈRIAL ROSÈ	€ 150,00
<i>Moët & Chandon. Francia. 12,5% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	
MOËT & CHANDON IMPÈRIAL BRUT	€ 90,00
<i>Moët & Chandon. Francia. 12% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	
MOËT & CHANDON IMPÈRIAL BRUT MAGNUM 1,5 L.	€ 275,00
<i>Moët & Chandon. Francia. 12% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	
VEUVE CLICQUOT YELLOW BRUT	€ 90,00
<i>Veuve Clicquot. Francia. 12% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	
PERRIER JOÛET BELLE EPOQUE BRUT	€ 300,00
<i>Perrier Joüet (2014) Francia. 12% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.</i>	
PERRIER JOÛET BELLE EPOQUE BRUT	€ 350,00
<i>Perrier Joüet (2013) Francia. 12,5% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.</i>	
PERRIER JOÛET BELLE EPOQUE ROSÈ	€ 600,00
<i>Perrier Joüet (2013) Francia. 12% vol.</i>	
<i>Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero.</i>	



Vini Bianchi

White Wines





Vini bianchi e Rosé alla mescita *White and Rosé Wines by the glass*

4 CHIACCHIERE CHARDONNAY <i>Colognole, Toscana. 14% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 36,00 <i>Calice</i> € 9,00
CHARDONNAY <i>Bottega Vinai, Trentino A. Adige. 13% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 23,00 <i>Calice</i> € 6,00
FRASCATI SUPERIORE <i>Santa Passera, Lazio. 13,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 24,00 <i>Calice</i> € 6,00
GEWÜRZTRAMINER <i>J. Hütte, Alto Adige. 14,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 32,00 <i>Calice</i> € 8,00
PINOT BIANCO <i>San Michele Appiano, Alto Adige. 13% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 35,00 <i>Calice</i> € 9,00
PINOT GRIGIO <i>Boem, Alto Adige. 12,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 24,00 <i>Calice</i> € 6,00
VERMENTINO DI GALLURA <i>Santù Micali, Sardegna. 13% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 26,00 <i>Calice</i> € 7,00
PINKSTONE ROSATO <i>Federici, Lazio. 12,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 26,00 <i>Calice</i> € 7,00
ROSÈ M CÔTES DE PROVENCE <i>Château Minuty, Francia. 13% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 50,00



Vini bianchi White Wines

CHABLIS AOC BIO <i>Jean-Marc Brocard (2022) Francia. 13% Vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay 100%.</i>	€ 45,00
CHABLIS I^{ER} CRU <i>Julien Baillard (2020) Francia.</i> <i>Vitigni: Chardonnay 100%.</i>	€ 65,00
CHARDONNAY 4 CHIACCHIERE <i>Colognole (2023) Toscana. 14% Vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay 100%.</i>	€ 36,00
CHARDONNAY <i>San Michele Appiano (2022) Alto Adige. 13,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay 100%.</i>	€ 30,00
CERVARO DELLA SALA <i>Antinori (2021) Umbria. 13% Vol.</i> <i>Vitigni: Chardonnay 92%, Grechetto 8%.</i>	€ 110,00
FRASCATI SUPERIORE <i>Santa Passera (2022) Lazio. 13,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Bellone, Bombino, Malvasia, Puntinata, Trebbiano.</i>	€ 24,00
GEWURZTRAMINER <i>San Michele Appiano (2023) Alto Adige. 13,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Gewurztraminer 100%.</i>	€ 38,00
LUGANA DOC <i>Zenato (2023) Veneto. 13% Vol.</i> <i>Vitigni: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%.</i>	€ 36,00
PINOT BIANCO <i>San Michele Appiano (2023) Alto Adige. 13,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Pinot Bianco 100%.</i>	€ 35,00
PINOT GRIGIO <i>San Michele Appiano (2023) Alto Adige. 13% Vol.</i> <i>Vitigni: Pinot Grigio 100%.</i>	€ 32,00
SAUVIGNON FALLWIND <i>San Michele Appiano (2023) Alto Adige. 13,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Sauvignon 100%.</i>	€ 40,00



VINNAE RIBOLLA GIALLA <i>Jermann (2023) Friuli. 12,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Friuliano, Ribolla Gialla, Riesling.</i>	€ 45,00
VERMENTINO LINTORI <i>Capichera (2023) Sardegna. 13,5% Vol.</i> <i>Vitigni: Vermentino 100%.</i>	€ 45,00
VERMENTINO VENDEMIATA TARDIVA <i>Capichera (2021) Sardegna. 14% Vol.</i> <i>Vitigni: Vermentino 100%.</i>	€ 100,00
VINTAGE TUNINA <i>Jermann (2010) Friuli. 13,5 Vol.</i> <i>Vitigni: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit.</i>	€ 100,00



Vini Rossi

Red Wines





Vini Rossi alla mescita Red Wines by the glass

CHIANTI RUFINA <i>Colognole, Toscana. 14% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 28,00 <i>Calice</i> € 7,00
IL BRUCIATO <i>Bolgheri, Toscana. 14% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 43,00 <i>Calice</i> € 10,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>Mascoli, Abruzzo. 13% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 22,00 <i>Calice</i> € 6,00
PRIMITIVO BALIA NERA <i>Masseria Spaccafico, Salento. 13,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 26,00 <i>Calice</i> € 7,00
SYRAH SARÀ <i>Colognole, Toscana. 14,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 35,00 <i>Calice</i> € 9,00
VALPOLICELLA RIPASSO <i>Bovaro, Veneto. 13,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 35,00 <i>Calice</i> € 9,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Bovaro, Veneto. 15,5% Vol.</i>	<i>Bottiglia</i> € 55,00 <i>Calice</i> € 12,00



Vini Rossi Red wines

AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Bovaro (2020) Veneto. 15,5% vol.</i> <i>Vitigni: Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 15%.</i>	€ 55,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Dal Forno Romano(2016/2017) Veneto. 16,5% vol.</i> <i>Vitigni: Corvina 60%, Molinara 5%, Rondinella35%.</i>	€ 750,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Zenato (2018) Veneto. 16,5% vol.</i> <i>Vitigni: Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 5%.</i>	€ 100,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA <i>Zenato (2017) Veneto. 17% vol</i> <i>Vitigni: Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 5%.</i>	€ 175,00
BARBARESCO RONCAGLIE <i>Vietti (2019) Piemonte. 14,5% vol.Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 160,00
BARBARESCO <i>Pio Cesare (2020) Alba, Piemonte. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 150,00
BARBERA D'ALBA TRE VIGNE <i>Vietti (2021) Piemonte. 13% vol.</i> <i>Vitigni: Barbera 100%.</i>	€ 40,00
BARBERA D'ALBA <i>Pio Cesare (2022) Alba, Piemonte. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Barbera 100%.</i>	€ 45,00
	MAGNUM (1,5 L) € 80,00
BAROLO <i>Pio Cesare (2020) Alba, Piemonte. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 75,00
BAROLO BIO <i>Tenuta Rocca (2018) Piemonte. 15% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 75,00
BAROLO DAGROMIS <i>Gaja (2019) Piemonte. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 160,00
BAROLO DELLA MARMORA <i>Terre del Barolo (2019) Piemonte. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 70,00



BAROLO BUSSIA <i>Prunotto (2014) Piemonte. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 180,00
BAROLO SERRALUNGA D'ALBA <i>Tenuta Rocca (2019) Piemonte. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 100%.</i>	€ 110,00
BOLGHERI ROSSO <i>Grattamacco (2022) Toscana. 13,5% vol.</i> <i>Vitigni: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% e Sangiovese 10%.</i>	€ 65,00
BOLGHERI DOC SUPERIORE <i>Grattamacco (2020) Toscana. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25% e Sangiovese 15%.</i>	€ 160,00
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Luce (2018) Toscana. 15% vol.- Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 160,00
BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2011) Toscana. 13,5% vol. - Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 450,00
BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2012) Toscana. 13% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 380,00
BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2013) Toscana. 13,5% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%</i>	€ 420,00
BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2017) Toscana. 13,5% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 350,00
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2011) Toscana. 13,5% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 700,00
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2012) Toscana. 13% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 750,00
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA TENUTA GREPPO <i>Biondi Santi (2015) Toscana. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 880,00
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Sasso di Sole (2019) Toscana. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 100%.</i>	€ 70,00



CABERNET SAUVIGNON COLLEZIONE PRIVATA <i>Isole e Olena (2019) Toscana. 15% vol.</i> Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%.	€ 220,00
CHIANTI CLASSICO BELLAVISTA <i>Castello di Ama (2016) Toscana. 13,5% vol.</i> Vitigni: Sangiovese 80%, Merlot 20%.	€ 270,00
CHIANTI CLASSICO LA CASUCCIA <i>Castello di Ama (2016) Toscana. 13,5% vol.</i> Vitigni: Sangiovese 80%, Merlot 20%.	€ 370,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA <i>Monsanto (2019) Toscana. 14% vol.</i> Vitigni: Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%.	€ 60,00
CHIANTI CLASSICO GALLO NERO <i>Rocca di Castagnoli (2020) Toscana. 14% vol.</i> Vitigni: Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%.	€ 35,00
CHIANTI CLASSICO TEMPI <i>Rocca di Castagnoli (2013) Toscana. 14% vol.</i> Vitigni: Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%.	€ 210,00
GUADO AL TASSO <i>Antinori (2012) Toscana. 14% vol.</i> Vitigni: Cabernet Sauvignon 62%, Cabernet Franc 18%, Merlot 18%, Petit Verdot 2%.	€ 350,00
MONTEFALCO SAGRANTINO <i>Dionigi (2012) Umbria. 14% vol.</i> Vitigni: Sagrantino di Montefalco 100%.	MAGNUM 1,5 L. € 150,00
ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE <i>Ornellaia (2020) Toscana. 14,5% vol.</i> Vitigni: Cabernet Sauvignon 34%, Merlot 32%, Petit Verdot 20%, Cabernet Franc 14%.	€ 390,00
PINOT NOIR RISERVA <i>Sanct Valentin (2020) Toscana. 14% vol.</i> Vitigni: Pinot Nero 100%.	€ 80,00
PROMIS CÀ MARCANDA <i>Gaja (2019) Toscana. 14,5% vol.</i> Vitigni: Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%.	€ 80,00
PAULLAC AOC GRAN CRU CLASSÈ <i>Château Duhart-Milon (2017) Francia. 12,5% vol.</i> Vitigni: Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 24%.	€ 300,00
RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE <i>Zenato (2019) Veneto. 14% vol.</i> Vitigni: Corvina Veronese 85%, Corvinone 10%, Rondinella 5%.	€ 50,00



SITO MORESCO <i>Gaja (2019) Piemonte. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5%.</i>	€ 95,00
SYRAH <i>Isole e Olena (2019) Toscana. 15% vol.</i> <i>Vitigni: Syrah 100%.</i>	€ 180,00
SOLAIA <i>Antinori (2011) Toscana. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%.</i>	€ 650,00
TIGNANELLO <i>Antinori (2019) Toscana. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%.</i>	€ 300,00
TIGNANELLO <i>Antinori (2021) Toscana. 14,5% vol.</i> <i>Vitigni: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%.</i>	€ 280,00
CASTELLO DEL TERRICCIO <i>Castello di Terriccio (2010/2013/2016) Toscana. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Syrah 50%, Petit Verdot 25%, Altre uve di bacca rossa 25%.</i>	€ 170,00
LUPICAIA <i>Castello di Terriccio (2010) Toscana. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%.</i>	€ 370,00
LUPICAIA <i>Castello di Terriccio (2013) Toscana. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%.</i>	€ 330,00
TASSINAIA <i>Castello di Terriccio (2020) Toscana. 14% vol.</i> <i>Vitigni: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.</i>	€ 90,00



SASSICAIA

Il nome della Tenuta San Guido è inestricabilmente legato alle origini di un celebre vino, considerato uno dei migliori vini al mondo – Il Sassicaia. Dal 1968 anni in cui è stata commercializzata la prima annata, Il Sassicaia ha raggiunto a livello mondiale una fama inaspettata, crescente di anno in anno. Ma in questa tenuta da favola sono numerosi i successi ottenuti in campo enologico: la Tenuta San Guido, il cui nome deriva da San Guido della Gherardesca vissuto nel XIII secolo, è una storica cantina della zona di Bolgheri, situata lungo la costa Etrusca che va da Livorno a Grosseto, nella Maremma Toscana. Estesa su una superficie complessiva di circa 2500 ettari, l'azienda può al momento contare su 90 ettari vitati, che includono 75 ettari dedicati esclusivamente alla produzione del Sassicaia. Gli uvaggi di Cabernet Sauvignon (85%) e Cabernet Franc (15%) esprimono il loro meglio con una produzione attenta ed una fermentazione in acciaio. L'affinamento avviene in botti di rovere francese per 24 mesi per poi seguire un breve passaggio in bottiglia.

The name of Tenuta San Guido is inextricably linked to the origins of a famous wine, considered one of the best wines in the world – Il Sassicaia. Since 1968, the year in which the first vintage was marketed, Il Sassicaia has achieved an unexpected worldwide fame, growing year after year. But in this fabulous estate there are numerous successes in the wine field: the Tenuta San Guido, whose name derives from San Guido della Gherardesca who lived in the XIII century, is a historic winery in the Bolgheri area, located along the Etruscan coast which from Livorno to Grosseto, in the Tuscan Maremma. Spread over a total area of about 2500 hectares, the company can currently count on 90 hectares of vineyards, which include 75 hectares dedicated exclusively to the production of Sassicaia. The blends of Cabernet Sauvignon (85%) and Cabernet Franc (15%) express their best with careful production and fermentation in steel. The refinement takes place in French oak barrels for 24 months and then follows a short passage in the bottle.



SASSICAIA

€ 680,00

Tenuta San Guido (2014) Toscana. 13,5% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

2014 è stata un'annata insolita a Bolgheri, come nel resto d'Italia ma sicuramente un po' frettolosamente mal giudicata. A Bolgheri le piogge ci sono state, ma non così eccessive come in altre zone d'Italia.

Per le uve di Cabernet è stato invece possibile constatare maturazione fenoliche mai ottenute in altre annate e con grande espressione di aromi e profumi favoriti dalla lenta maturazione avvenuta sulle piante.

La vendemmia è iniziata a metà settembre con i Merlot e con una stagione caratterizzata da temperature fresche ma con giornate di sole che ci hanno accompagnato fino alla fine della vendemmia, conclusasi nell'ultima settimana di ottobre. Ottimi i risultati in termini di maturazione delle uve raggiunti con Cabernet che hanno consentito la produzione di uve sane, croccanti e con ottime acidità totali e PH. L'andamento dell'annata si avverte molto nel vino per il grado alcolico contenuto ma soprattutto per la speziatura e la grande componente aromatica che rende piacevole il vino già in età giovane. Alla vista il vino si presenta con color rosso rubino intenso. Al naso si esprime su sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco e cola, erbe aromatiche e mandorle tostate. Al palato il sorso è austero, ricco e compatto. Mostra un corpo sostenuto e buona componente acida. Progredisce su note di frutta secca, con finale profondo, persistente.

2014 was an unusual vintage in Bolgheri, as in the rest of Italy but certainly a somewhat hastily misjudged vintage. There was rain in Bolgheri, but not as excessive as in other areas of Italy. For the Cabernet grapes, on the other hand, it was possible to observe phenolic maturation never obtained in other years and with a great expression of aromas and perfumes favored by the slow maturation that took place on the vines. The harvest began in mid-September with the Merlots and with a season characterized by cool temperatures but with sunny days that accompanied us until the end of the harvest, which ended in the last week of October. Excellent results in terms of ripening of the grapes achieved with Cabernet which allowed the production of healthy, crunchy grapes with excellent total acidity and PH. The trend of the vintage is very noticeable in the wine for the alcohol content but above all for the spiciness and the great aromatic component that makes the wine pleasant even at a young age.

At sight the wine has an intense ruby red color. The nose is expressed on hints of ripe red fruits, berries and cola, aromatic herbs and toasted almonds. On the palate the sip is austere, rich and compact. Shows a sustained body and good acid component. It progresses on notes of dried fruit, with a deep, persistent finish.

SASSICAIA

€ 950,00

Tenuta San Guido (2015) Toscana. 13,5% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

Nella settima edizione del BIWA (Best Italian Wine Awards) che si è svolto a Milano il 17 Settembre 2018, il prestigioso Sassicaia del 2015 della Tenuta San Guido, si è aggiudicato il fregio del migliore vino italiano tra una selezione delle 50 migliori etichette d'Italia. Dai risultati delle degustazioni alla cieca, il Sassicaia ha vinto questo prestigioso riconoscimento e al contempo ottiene un punteggio di 97/100 dalla famosa guida internazionale Robert Parker. Il Sassicaia 2015 Tenuta San Guido si attesta sicuramente tra i migliori vini rossi italiani, un'eccellenza di raro valore.

Il colore è di un intenso rosso. Corposo con un naso ricco di mora, prugna, cedro, moka, spezie e vaniglia, molto ben strutturato ed equilibrio incredibile, secco al palato, con lunghezza eccezionale e un finale mandorlato.

In the seventh edition of the BIWA (Best Italian Wine Awards) which took place in Milan on 17 September 2018, the prestigious 2015 Sassicaia from Tenuta San Guido was awarded the award for the best Italian wine among a selection of the 50 best labels Italy. From the results of the blind tastings, Sassicaia has won this prestigious recognition and at the same time obtains a score of 97/100 from the famous international guide Robert Parker. The Sassicaia 2015 Tenuta San Guido is certainly among the best Italian red wines, an excellence of rare value.

The color is an intense red. Full-bodied with a nose full of blackberry, plum, cedar, mocha, spices and vanilla, very well structured and incredible balance, dry on the palate, with exceptional length and an almond finish.



SASSICAIA

€ 500,00

Tenuta San Guido (2017) Toscana. 13,5% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

Un millesimo complicato il 2017 con germogliamento precoce, gelate primaverili e caldo siccitoso estivo al limite dell'accettabile, ma la vicinanza del mare ha mitigato in maniera da non compromettere più di tanto la qualità per Bolgheri e per Tenuta San Guido. Il calore estivo e la siccità sono stati infatti ben compensati dal fresco notturno e serale mentre un aggraziato settembre ha permesso raccolte dei tardivi cabernet sauvignon e franc in condizioni molto buone. Il Sassicaia dell'annata 2017 titilla il naso alternando intensi aromi varietali di ciliegia sotto spirito, mirto, garrigue, eucalipto e accenni di peperone verde. Il sorso è materico e armonico con tannini possenti in divenire e una buona componente alcolica e glicerica che conferisce volume e consistenza al sorso.

2017 was a complicated year with early budbreak, spring frosts and dry summer heat bordering on the acceptable, but the proximity to the sea mitigated so as not to compromise too much the quality of Bolgheri and Tenuta San Guido. The summer heat and drought were in fact well compensated by the cool night and evening temperatures while a mild September allowed harvests of late Cabernet Sauvignon and Franc in excellent conditions.

The Sassicaia of the 2017 vintage tickles the nose with alternating intense varietal aromas of cherries in alcohol, myrtle, garrigue, eucalyptus and hints of green pepper. The sip is material and harmonious with powerful evolving tannins and a good alcoholic and glycerin component that gives volume and consistency to the sip.

SASSICAIA

€ 500,00

Tenuta San Guido (2018) Toscana. 13,5% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

L'annata 2018 nella zona di Bolgheri è stata contraddistinta da un inverno piovoso con temperature sotto lo zero, da una primavera altrettanto piovosa e da una estate bollente, ma contraddistinta da ottime escursioni termiche giorno-notte. La raccolta si è svolta nel mese di settembre ed è stata ritardata di 7-8 giorni rispetto al solito approfittando del clima insolitamente stabile e mite.

Alla vista il Sassicaia 2018 si è mostrato di un colore rosso rubino acceso, sprizzando vivacità da ogni poro e con una trasparenza invidiabile percepibile persino al buio. Nel bicchiere fluttua con leggiadria disseminando l'interno del calice di magnifici archetti densi e compatti che si dissolvono con placida lentezza.

The 2018 vintage in the Bolgheri area was characterized by a rainy winter with temperatures below zero, an equally rainy spring and a hot summer, but characterized by excellent day-night temperature variations. The harvest took place in September and was delayed by 7-8 days compared to usual, taking advantage of the unusually stable and mild climate. At sight, the Sassicaia 2018 showed a bright ruby red color, bursting with liveliness from every pore and with an enviable transparency that was perceptible even in the dark. In the glass it floats gracefully, scattering the inside of the glass with magnificent dense and compact arches that dissolve with placid slowness.



SASSICAIA

€ 520,00

Tenuta San Guido (2019) Toscana. 14% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

2019 la temperatura sia invernale che primaverili sono state più fresche del solito. Il ciclo vegetativo partito con ritardo e poi accelerato a partire da fine maggio quando le temperature sono cresciute rapidamente. Estate non ci sono stati picchi di calore, che ha permesso una maturazione regolare del Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il clima estivo è stato soleggiato e stabile, perdurando fino alla fine della vendemmia, che è stata ottima sotto tutti i punti di vista. In particolare le escursioni termiche giornaliere più accentuate nel mese di agosto hanno facilitato lo sviluppo delle sostanze aromatiche e hanno assicurato la giusta proporzione di acidità che rende il gusto così elegante e armonico. L'armonia è forse la parola chiave che più distingue il Sassicaia 2019. Grande potenziale d'invecchiamento. Sicuramente una delle migliori annate di Sassicaia.

Alla vista si presenta color rosso rubino intenso. Al naso sprigiona avvolgenti profumi di ciliegia, amarena e piccoli frutti di bosco intrecciati a sentori di macchia mediterranea e a note di più evolute di cioccolato e frutta secca tostata. Al palato esprime un gusto pieno ed elegante con tannini levigati e un'acidità ben integrata. Lungo e profondo il finale in cui si fa più nitida la trama minerale. Persistenza emozionante.

2019 both winter and spring temperatures were cooler than usual. The vegetative cycle started late and then accelerated from the end of May when temperatures rose rapidly. Summer there were no heat peaks, which allowed a regular maturation of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. The summer weather was sunny and stable, lasting until the end of the harvest, which was excellent from all points of view. In particular, the more accentuated daily temperature ranges in August facilitated the development of aromatic substances and ensured the right proportion of acidity which makes the taste so elegant and harmonious. Harmony is perhaps the key word that most distinguishes Sassicaia 2019. Great aging potential. Definitely one of the best vintages of Sassicaia.

At sight it has an intense ruby red color. The nose releases enveloping aromas of cherry, black cherry and small berries intertwined with hints of Mediterranean scrub and more evolved notes of chocolate and toasted dried fruit. On the palate it expresses a full and elegant taste with smooth tannins and well-integrated acidity. The finish is long and deep in which the mineral texture becomes clearer. Exciting persistence.

SASSICAIA

€ 480,00

Tenuta San Guido (2020) Toscana. 14% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

Ancora un'annata all'insegna del Sassicaia la 2020, preannunciata come un must-have per tutti gli amanti del Supertuscan. Nonostante la stagione calda e secca, la 2020 è una annata che, molto più di altre, riflette il carattere della costa toscana. Note degustative importanti, che lasciano intuire una forte ascesa sul mercato e, con essa, la difficile reperibilità di questo gigante che, ad ogni nuova vendemmia, è costantemente un assoluto trionfo!

Rosso porpora intenso con bordatura violacea, ha uno spettro aromatico espressivo sin dal primo istante in cui si affonda il naso nel bicchiere: ciliegia nera e frutti di bosco croccanti si intrecciano con il rosmarino e il ginepro, il tutto circondato da pennellate eteree di erbe officinali, con un fitto ricordo di catrame sullo sfondo. L'assaggio è il centro nevralgico del vino stesso e si concentra in una freschezza che è finemente intrecciata alla solidità del tannino, per una sensazione di equilibrio ed armonia difficilmente riscontrabili altrove e degni di un grande bordolese. Preciso, affilato, aristocratico: Sassicaia 2020 è un vino buonissimo sin da subito ma destinato a grandi cose.

Another vintage dedicated to Sassicaia is 2020, heralded as a must-have for all Supertuscan lovers. Despite the hot and dry season, 2020 is a vintage that, much more than others, reflects the character of the Tuscan coast. Important tasting notes, which suggest a strong rise on the market and, with it, the difficult availability of this giant which, with each new harvest, is constantly an absolute triumph!

Intense purple red with a violet edge, it has an expressive aromatic spectrum from the first moment you sink your nose into the glass: black cherry and crunchy berries intertwine with rosemary and juniper, all surrounded by ethereal brushstrokes of medicinal herbs, with a thick memory of tar in the background. Tasting is the nerve center of the wine itself and is concentrated in a freshness that is finely intertwined with the solidity of the tannin, for a sensation of balance and harmony difficult to find elsewhere and worthy of a great Bordeaux. Precise, sharp, aristocratic: Sassicaia 2020 is a very good wine right from the start but destined for great things.



SASSICAIA

€ 600,00

Tenuta San Guido (2021) Toscana. 14% vol.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.

Sassicaia 2021 è stato rilasciato sul mercato da Tenuta San Guido intorno al mese di marzo 2024 dopo tre anni di lavorazione e di affinamento. Due mesi prima la prestigiosa rivista di Robert Parker assegnava un altisonante 100 punti su 100. Il massimo del punteggio per un vino che già in precedenza aveva raggiunto la vetta è solo una delle conferme del livello qualitativo di questo vino Bolgheri. Il Sassicaia 2021 è la quintessenza della zona di Bolgheri, un vino che rappresenta l'eccellenza dell'annata e rispetta il profilo gustativo unico di questo blend toscano di Cabernet Sauvignon e Franc.

Sassicaia 2021 Bolgheri offre un equilibrio impeccabile, un'ottima freschezza e nessun segno di sovraturazione. L'equilibrio del frutto è ottimale, con una nota di croccantezza e una tensione persistente tra buccia e polpa. I tannini sono gestiti in modo ottimale, con una bella presenza e una vellutatezza sufficiente ad aggiungere sostanza e persistenza. Il bouquet offre erbe aromatiche e spezie, con cannella e chiodi di garofano, stratificate delicatamente tra frutti a bacca rossa e gli aromi di viola. Ribes rosso, mirtillo, melograno e ciliegia sono i protagonisti di questa annata. Con il tempo emerge anche un fragrante accenno di rosa. I toni del rovere sono tendenti allo speziato come il pan di zenzero, la nocciola, il tabacco del sigaro, il legno di sandalo e qualcosa che ricorda un peperone rosso dolce. Al palato, offre tanta sostanza e una delicata acidità che aggiunge al vino potenza, luminosità e densità. Questa marcata freschezza apre il vino a un lungo potenziale di invecchiamento ed è necessario concedergli tempo in bottiglia, diversi anni sicuramente.

Sassicaia 2021 was released on the market by Tenuta San Guido around March 2024 after three years of processing and refinement. Two months earlier, Robert Parker's prestigious magazine had awarded it the resounding figure of 100 points out of 100. The maximum score for a wine that had previously reached the top is just one of the confirmations of the quality level of this Bolgheri wine. Sassicaia 2021 is the quintessence of the Bolgheri area, a wine that represents the excellence of the vintage and respects the unique taste profile of this Tuscan blend of Cabernet Sauvignon and Franc.

Sassicaia 2021 Bolgheri offers impeccable balance, excellent freshness and no signs of overripeness. The balance of the fruit is optimal, with a note of crunchiness and a persistent tension between peel and pulp. The tannins are optimally managed, with a beautiful presence and sufficient velvetiness to add substance and persistence. The bouquet offers aromatic herbs and spices, with cinnamon and cloves, delicately layered between red berries and violet aromas. Redcurrant, blueberry, pomegranate and cherry are the protagonists of this vintage. Over time, a fragrant hint of rose also emerges. The oak tones lean towards spicy like gingerbread, hazelnut, cigar tobacco, sandalwood and something reminiscent of a sweet red pepper. On the palate, it offers a lot of substance and a delicate acidity that adds power, brightness and density to the wine. This marked freshness opens the wine to a long aging potential and it is necessary to give it time in the bottle, several years for sure.