

CARTA DEI VINI



IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions



CAPANNA
WINERY
Mentalcino



CAPANNA
SUITES
Agriturismo, Spa & Wine Club

L'Azienda: STORIA

L'azienda agricola Capanna, proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, è situata nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Fondata da Giuseppe Cencioni, coadiuvato dai figli Benito e Franco, è stata una delle prime aziende dell'epoca moderna del Brunello; già negli anni '60 ha iniziato ad imbottigliare i propri vini e, dopo il riconoscimento del Brunello di Montalcino DOC avvenuto nel 1966, Giuseppe fu uno dei 25 fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

La produzione, inizialmente di poche migliaia di bottiglie, è andata successivamente aumentando con l'impianto di nuovi vigneti. Nel 1975 è iniziata l'esportazione del Brunello di Montalcino DOC – Capanna 1970 – verso la Germania; negli anni successivi sono stati raggiunti nuovi mercati: Stati Uniti d'America, Canada, Svizzera, Belgio, Olanda, Giappone, Austria, Polonia, Danimarca ed altri (ca. 20 in totale).

L'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare: inoltre è lo stesso Amedeo Cencioni, figlio di Patrizio e rappresentante della quarta generazione, a sovrintendere alla parte enologica e a quella agronomica della cantina.

Capanna farm: HISTORY

The Capanna farm, owned by the Cencioni family since 1957, is situated in the Montosoli area, to the north of Montalcino. It was founded by Giuseppe Cencioni and, helped by his sons Benito and Franco, it was one of the first farms of the modern period of Brunello. They started bottling their own wines in the 1960's and after Brunello di Montalcino was granted DOC status in 1966, Giuseppe was one of the 25 founders of the Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

Production, initially only a few thousand bottles, then increased when new vineyards were planted. In 1975 they began exporting Brunello di Montalcino DOC – Capanna 1970 – to Germany and then new markets were reached in subsequent years: United States of America, Canada, Switzerland, Belgium, Holland, Japan, Austria, Poland, Denmark and others (about 20 overall).

The Capanna farm is still family run from both a farming and winemaking viewpoint, furthermore, it is Amedeo Cencioni himself, Patrizio's son and representative of the fourth generation, who supervises the oenological and agronomic parts of the cellar.

MONTALCINO: Un po' di storia

Montalcino sorge a 564 metri sul livello del mare tra le valli del fiume Ombrone, del fiume Asso e del fiume Orcia. Questa posizione strategica, di dominio sulla Via Cassia che corre ai piedi del colle, è stato uno dei motivi dei lunghissimi assedi che dovette sopportare la città tra il XIII e il XVI secolo, contesa dalle Repubbliche di Siena e di Firenze.

Tuttavia, Montalcino è famosa nelle pagine di storia per aver dato rifugio agli esuli di Siena nel 1555 e per aver proclamato la Repubblica di Siena in Montalcino, ultimo libero comune fino al 1559.

Montalcino, tagliata fuori dalle grandi vie di comunicazione, per secoli ha basato la sua attività economica principalmente sulla produzione di vino e di olio. Certamente furono gli Etruschi, grandi cultori della materia, ad intuire per primi le potenzialità vinicole di questo territorio. Nella seconda metà del XIX secolo, alcuni produttori locali cominciarono ad abbandonare i metodi tradizionali toscani di vinificazione puntando esclusivamente sul Sangiovese. Questi produttori da alcuni anni erano impegnati in sperimentazioni tecniche che avrebbero portato ad un'intuizione modernissima e geniale: il Brunello di Montalcino.

MONTALCINO: A bit of History

Montalcino rises 564 metres high above sea level between the valleys of river Ombrone, river Asso and river Orcia. This strategic position, overlooking the Cassia state road at the foot of the hill, has been one of the reasons for the long lasting sieges which the city went through between the 13th and 16th centuries, when it was fought for between the Republics of Siena and Florence. However, Montalcino is renowned in history books for affording refuge to Siena's exiles in 1555 and for the proclamation of the Republic of Siena in Montalcino, being the last free municipality up until 1559.

Montalcino, being cut off from major transit roads, has for centuries based its economic activities mainly on the production of wine and oil. It was certainly the Etruscans, as renowned vineyard farmers, to first sense this territory's potential for vineyards. In the latter half of the 19th century, some local producers started abandoning traditional Tuscan wine making methods by exclusively basing themselves on Sangiovese wine. These producers had for some years been involved in technical experiments which eventually led them to a very modern and ingenious intuition, namely the Brunello wine of Montalcino.

MONTALCINO: Territorio, suolo e clima

La zona di produzione dei vini di Montalcino coincide con il confine storico del Comune di Montalcino, un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato da vigneti. La zona di produzione ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dalle acque dei più importanti fiumi della provincia di Siena: l'Ombrone, l'Asso, l'Arbia e l'Orcia. A sud, il monte Amiata, con i suoi 1.740 metri di altezza, domina e protegge il territorio del Brunello da fenomeni atmosferici come nubifragi e grandinate.

Sotto il profilo geologico Montalcino, essendosi formata in ere geologiche diverse, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura, per cui è difficile fare generalizzazioni di una certa ampiezza. Le zone più basse sono costituite da terreni abbastanza sciolti originatisi nel quaternario per trasporto di detriti con strato attivo profondo. Salendo, il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce essendo suoli formatisi dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro ed alberese.

Il clima è tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annua 700mm). In inverno, al di sopra dei 400 metri non sono rare le nevicate. Le fasce di media collina raramente sono interessate da nebbie, gelate o brinate tardive, anche per la frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa della vite il clima è prevalentemente mite e con un elevato numero di giornate serene, che assicurano una maturazione graduale e completa dei grappoli.

MONTALCINO: Territory, soil and climate

The area where the wines of Montalcino are made coincides with the historical borders of the Municipality of Montalcino, covering a surface area of 24,000 hectares, only 15% of which occupied by vineyards. The production area is squarish, with its 'sides' bounded and washed by the most important rivers found in the province of Siena: the Ombrone, Asso, Arbia and Orcia. To the south, Mount Amiata, rising 1,740 metres high, looks over and protects the Brunello territory from atmospheric phenomena such as cloudbursts and hailstorms.

From a geological viewpoint Montalcino, having been formed in diverse geological eras, presents ground features which are very different from each other as to both constitution and structure, about which it would not be easy to generalize widely. The lowest areas are made up of quite loose land which owes its origins to the transportation of rubble having a deep active layer, in the Quaternary. On gaining ground, the terrain is enriched with ribs while the active layer is reduced since it consists of earth formed by the decomposition of original rocks, particularly marl and alberese.

The climate is typically Mediterranean with precipitation being concentrated during the spring and late autumn months (yearly average 700mm). In winter, snowfalls are not rare above 400 metres. The strips halfway up the hill rarely witness any fog, chilly weather or late frosts, even owing to the frequent presence of wind which guarantees the best conditions for plant health. During the whole vegetative state of the vine the climate is prevalently mild with a considerable amount of fair days, thus ensuring a gradual and full growth of the grape bunches.

Le principali norme dei disciplinari

Brunello di Montalcino Denominazione di origine controllata e garantita

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, “Brunello”)

Resa massima dell’uva: 80 quintali per ettaro

Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere

Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva)

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione

Immissione al consumo: 1° Gennaio del 5° anno successivo alla vendemmia (1° Gennaio del 6° anno per il tipo Riserva)

Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese

Rosso di Montalcino Denominazione di origine controllata

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, “Brunello”)

Resa massima dell’uva: 90 quintali per ettaro

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione

Immissione al consumo: 1° Settembre dell’anno successivo alla vendemmia

Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese

Moscadello di Montalcino Denominazione di origine controllata

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino

Vitigno: Moscato Bianco

Resa massima dell’uva: 100 quintali per ettaro per i tipi Tranquillo e Frizzante, 50 quintali per ettaro per il tipo Vendemmia Tardiva

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione

Immissione al consumo: 1° Gennaio del 2° anno successivo alla vendemmia per il tipo Vendemmia Tardiva

Sant’Antimo denominazione di origine controllata

Zona di produzione: confine storico del Comune di Montalcino (con esclusione di una piccola zona)

Vitigno: tutti quelli raccomandati e autorizzati in provincia di Siena, con specifiche limitazioni per le tipologie con nome di vitigno e per il Vin Santo

Resa massima dell’uva: 90 quintali per ettaro per i bianchi e per il Sant’Antimo Rosso, 80 quintali per ettaro per gli altri rossi

Imbottigliamento: può essere effettuato solo in provincia di Siena

Main production regulations

Brunello di Montalcino Denominazione di origine controllata e garantita

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino

Variety: Sangiovese (named “Brunello” in Montalcino)

Maximum yield of grapes: 8 tons per hectare

Obligatory ageing in wood: 2 years in oak casks

Obligatory ageing in bottles: 4 months (6 months for the Riserva)

Bottling: must take place in the production area

Available for sale: 1st of January of the 5th year following the harvest (1st of January of the 6th year for the Riserva)

Packaging: Brunello di Montalcino can be put on sale only in Bordeaux type bottles

Rosso di Montalcino Denominazione di origine controllata

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino

Variety: Sangiovese (named “Brunello” in Montalcino”)

Maximum yield of grapes: 9 tons per hectare

Bottling: must take place in the production area

Available for sale: 1st September of the year following the vintage

Packaging: Rosso di Montalcino can be put on sale only in Bordeaux type bottles

Moscadello di Montalcino Denominazione di origine controllata

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino

Variety: Moscato Bianco

Maximum yield of grapes: 10 tons per hectare for the Tranquillo and Frizzante, 5 tons per hectare for the Vendemmia Tardiva

Bottling: must take place in the production area

Available for sale: 1st of January of the 2nd year following the harvest for the Vendemmia Tardiva

Sant’Antimo denominazione di origine controllata

Production area: historical borders of the Municipality of Montalcino (excluded a small area)

Variety: all those that are recommended and authorized in the Province of Siena, with specific limitations for the types with a variety name and for the Vin Santo

Maximum yield of grapes: 9 tons per hectare for the white and the Sant’Antimo Rosso, 8 tons per hectare for the other reds

Bottling: must take place in the province of Siena

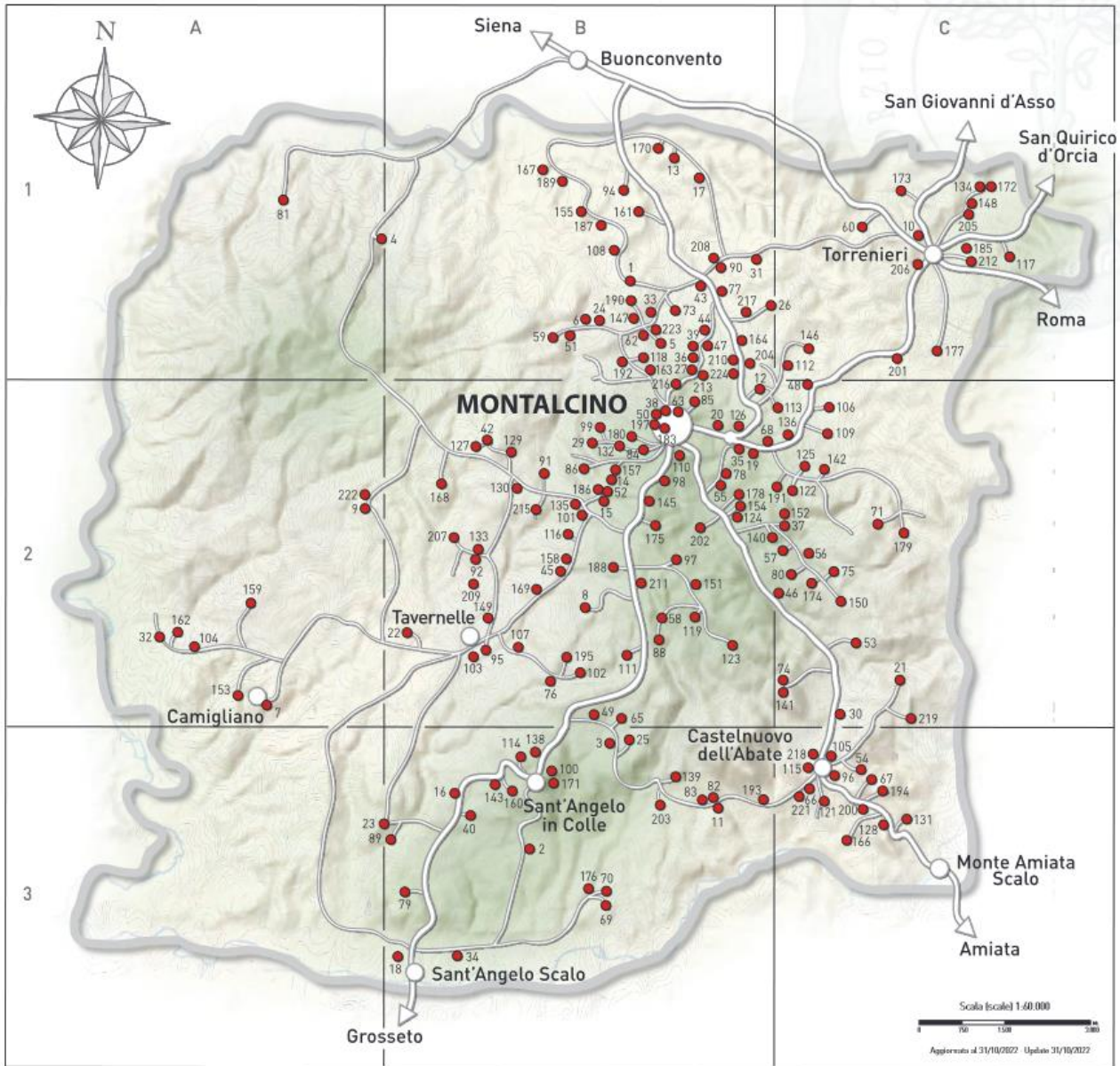
Valutazione qualitative delle annate del Brunello di Montalcino

Vintage quality evaluation of Brunello di Montalcino

1945	★★★★★	1970	★★★★★	1995	★★★★★
1946	★★★★	1971	★★★	1996	★★★
1947	★★★★	1972	★	1997	★★★★★
1948	★★	1973	★★★	1998	★★★★
1949	★★★	1974	★★	1999	★★★★
1950	★★★★	1975	★★★★★	2000	★★★
1951	★★★★	1976	★	2001	★★★★
1952	★★★	1977	★★★★	2002	★★
1953	★★★	1978	★★★★	2003	★★★★
1954	★★	1979	★★★★	2004	★★★★★
1955	★★★★★	1980	★★★★	2005	★★★★
1956	★★	1981	★★★	2006	★★★★★
1957	★★★★	1982	★★★★	2007	★★★★★
1958	★★★★	1983	★★★★	2008	★★★★
1959	★★★	1984	★	2009	★★★★
1960	★★★	1985	★★★★★	2010	★★★★★
1961	★★★★★	1986	★★★	2011	★★★★
1962	★★★★	1987	★★★	2012	★★★★★
1963	★★★	1988	★★★★★	2013	★★★★
1964	★★★★★	1989	★★	2014	★★★
1965	★★★★	1990	★★★★★	2015	★★★★★
1966	★★★★	1991	★★★★	2016	★★★★★
1967	★★★★	1992	★★	2017	★★★★
1968	★★★	1993	★★★★	2018	★★★★
1969	★★	1994	★★★★	2019	★★★★★
				2020 *	★★★★★
Annata insufficiente		Annata ottima			
<i>Insufficient vintage</i>	★	<i>Excellent vintage</i>	★★★★		
Annata discreta		Annata eccezionale			
<i>Fair Vintage</i>	★★	<i>Outstanding vintage</i>	★★★★★		
Annata pregevole					
<i>Good Vintage</i>	★★★				

Le annate con l'asterisco sono in corso di affinamento
Vintages with an asterisk are in ageing process

ZONA DI PRODUZIONE CON UBICAZIONE DELLE AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI
PRODUCTION AREA AND SITE OF BOTTLING ESTATES



Altesino **13 B1**
Argiano **23 A3**
Banfi **18 B3**
Barbi **140 B2**
Baricci **1 B1**
Biondi Santi – Tenuta Greppo **178 B2**
Canalicchio di Sopra **164 B1**
Capanna **33 B1**
Caparzo **17 B1**
Caprili **107 B2**
Casanova di Neri **48 C1**
Castello Tricerchi **183 B1**
Castiglion del Bosco **4 A1**
Cava d’Onice **126 B2**
Celestino Pecci **31 B1**
Cerbaiona **25 C2**
Ciacci Piccolomini d’Aragona **193 B3**
Col d’Orcia **34 B3**
Collemattoni **114 B3**
Collosorbo **83 B3**
Cortonesi – La Mannella **62 B1**
Costanti **35 B2**
Cupano **153 A2**
Donatella Cinelli Colombini **155 B1**
Fanti **30 B3**
Franco Pacenti **47 B1**
Fuligni **12 B2**
Il Paradiso di Frassina **161 B1**
Il Poggiolo **52 B2**
Il Poggione **2 B3**
Innocenti **134 C1**
La Fortuna **112 C1**
La Palazzetta **54 C3**
La Rasina **106 C2**
Le Chiusi **73 B1**
Le Gode **108 B1**
Lisini **3 B3**
Luciani **113 B2**
Mastrojanni **21 C2**
Máté **195 B2**
Monaci **138 B3**
Padelletti **63 B2**
Pian delle Vigne **104 A2**
Pietroso **86 B2**
Pieve Santa Restituta **76 B2**
Pinino **190 B1**
Podere Le Ripi **219 C2**
Poggio Antico **8 B2**
Poggio il Castellare **141 C2**
Poggio di Sotto **67 C3**
Rabissi **115 C3**
Ridolfi **217 B1**
Salvioni **38 B2**
San Giacomo **208 B1**
San Polo **75 C2**
San Lorenzo **130 B2**
Sesti **89 B3**
Siro Pacenti **26 B1**
Solaria **68 B2**
Talenti **138 B3**
Tenuta Le Potazzine **135 B2**
Tiezzi **50 B2**
Uccelliera **66 C3**
Val di Suga **77 B1**
Ventolaio **88 B2**
Verbena **136 C2**
Villa I Cipressi **98 B2**

I nostri vini... “CAPANNA”

<i>Sangiobi 2023 – Toscana IGT (100% Sangiovese)</i>	35
<i>Sant’Antimo D.O.C. 2023 (100% Pinot grigio)</i>	35
<i>Sant’Antimo D.O.C. Rosso 2021 (70% Merlot, 30% Sangiovese)</i>	40
<i>Rosso di Montalcino D.O.C. 2021</i>	32
<i>Rosso di Montalcino D.O.C. 2020</i>	- Magnum - 80
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2019</i>	65
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018</i>	60
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018</i>	-375ml- 40
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2017</i>	75
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2016</i>	200
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2015</i>	180
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013</i>	120
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. “NICCO” 2019</i>	170
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. “NICCO” 2018</i>	170
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. “NICCO” 2017</i>	180

<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2018</i>		160
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2017</i>		190
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2016</i>		200
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva 2015</i>		190
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G.</i>		
<i>Riserva 2013 “50^a Vendemmia”</i>	<i>- Magnum -</i>	410
<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G.</i>		
<i>Riserva 2013 “50^a Vendemmia”</i>	<i>- Jéroboam -</i>	900
<i>Moscadello di Montalcino D.O.C. Vendemmia Tardiva 2019</i>		40

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

178 B2	<i>Biondi Santi “Fascia Rossa” 2014</i>	90
18 B3	<i>Banfi “Poggio alle Mura” 2021</i>	35
113 B2	<i>Cantine Luciani 2016</i>	30
107 B2	<i>Caprili 2019</i>	39
48 C1	<i>Casanova di Neri 2021 “Giovanni Neri”</i>	80
183 B1	<i>Castello Tricerchi 2021</i>	35
4 A1	<i>Castiglion del Bosco “Gauggiole” 2020</i>	35
	<i>Castiglion del Bosco “Gauggiole” 2015</i>	60
	<i>Castiglion del Bosco “L’America” 2020</i>	30
126 B2	<i>Cava d’Onice 2017</i>	38
193 B3	<i>Ciacci Piccolomini d’Aragona 2017</i>	37
114 B3	<i>Collemattoni 2017</i>	34
62 B1	<i>Cortonesi 2017</i>	35
35 B2	<i>Costanti 2017</i>	60
12 B2	<i>Fuligni “Ginestreto” 2020</i>	60
52 B1	<i>Il Poggiolo “Sassello” 2016</i>	30

112 C1	<i>La Fortuna 2019</i>	30
54 C3	<i>La Palazzetta 2017</i>	35
73 C1	<i>Le Chiuse 2018</i>	47
108 B1	<i>Le Gode 2016</i>	30
3 B3	<i>Lisini 2018</i>	49
21 C1	<i>Mastrojanni 2022</i>	35
195 B2	<i>Maté 2016</i>	42
63 B2	<i>Padelletti 2018</i>	32
	<i>Padelletti 2016</i>	40
68 B2	<i>Patrizia Cencioni “Solaria” 2016</i>	40
8 B2	<i>Poggio Antico 2017</i>	42
217 B1	<i>Ridolfi 2017</i>	28
208 B1	<i>San Giacomo 2019</i>	25
	<i>San Giacomo 2015</i>	35
130 B2	<i>San Lorenzo 2019</i>	38
26 B1	<i>Siro Pacenti 2021</i>	45
138 B3	<i>Talenti 2017</i>	35

2 B3	<i>Tenuta Il Poggione 2016</i>	30
50 B2	<i>Tiezzi 2016</i>	35
77 B1	<i>Val di Suga 2016</i>	40

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

23 A3	<i>Argiano 2013</i>	110
18 B3	<i>Banfi “Poggio alle Mura” 2019</i>	90
	<i>Banfi “Poggio alle Mura” Riserva 2018</i>	150
	<i>Banfi “Vigna Marucheto” 2019</i>	120
	<i>Banfi “Vigna Marucheto” 2018</i>	120
	<i>Banfi “Poggio all’Oro Riserva” 2012</i>	240
164 B1	<i>Canalicchio di Sopra 2018</i>	85
	<i>Canalicchio di Sopra 2018 “La Casaccia”</i>	190
	<i>Canalicchio di Sopra 2016 “La Casaccia”</i>	210
	<i>Canalicchio di Sopra 2018 “Vigna Montosoli”</i>	250
	<i>Canalicchio di Sopra Riserva 2015</i>	170
	<i>Canalicchio di Sopra Riserva 2012</i>	180
113 B2	<i>Cantine Luciani 2013</i>	62
107 B2	<i>Caprili 2016</i>	95
	<i>Caprili 2013</i>	75

48 C1	<i>Casanova di Neri 2018</i>	80
	<i>Casanova di Neri “Giovanni Neri” 2018</i>	300
	<i>Casanova di Neri “Tenuta nuova” 2018</i>	180
	<i>Casanova di Neri “Tenuta nuova” 2017</i>	180
	<i>Casanova di Neri “Tenuta nuova” 2013</i>	450
	<i>Casanova di Neri “Tenuta nuova” 2012</i>	500
	<i>Casanova di Neri “Tenuta nuova” 2010</i>	600
	<i>Casanova di Neri “Cerretalto” 2013</i>	500
	<i>Casanova di Neri “Cerretalto” 2012</i>	720
4 A1	<i>Castiglion del Bosco 2019</i>	70
	<i>Castiglion del Bosco 2018</i>	70
	<i>Castiglion del Bosco 2014</i>	92
	<i>Castiglion del Bosco 2013</i>	105
	<i>Castiglion del Bosco “Campo Del Drago” 2019</i>	200
	<i>Castiglion del Bosco “Campo Del Drago” 2018</i>	180
	<i>Castiglion del Bosco “Campo Del Drago” 2012</i>	220
	<i>Castiglion del Bosco “Millecento” Riserva 2016</i>	250

126 B2	<i>Cava d'Onice 2014</i>	95
31 B1	<i>Celestino Pecci 2013</i>	105
25 C2	<i>Cerbaiona 2017</i>	225
193 B3	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona 2018</i>	65
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona 2017</i>	70
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona 2016</i>	100
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona 2012</i>	160
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona 2011</i>	160
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona 2010</i>	200
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i> <i>“Pian Rosso” 2018</i>	85
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i> <i>“Pian Rosso” 2015</i>	160
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i> <i>“Pian Rosso” 2013</i>	170
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i> <i>“Pian Rosso” 2012</i>	170
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i> <i>“Pian Rosso” 2010</i>	400

	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	
	<i>"Santa Caterina D'Oro" Riserva 2016</i>	215
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	
	<i>"Santa Caterina D'Oro" Riserva 2012</i>	250
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	
	<i>"Santa Caterina D'Oro" Riserva 2010</i>	350
	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	
	<i>"Santa Caterina D'Oro" Riserva 2001</i>	500
34 B3	<i>Col d'Orcia "Poggio al Vento" Riserva 2012</i>	200
114 B3	<i>Collemattoni 2013</i>	75
	<i>Collemattoni Riserva "Fontelontano" 2013</i>	145
83 B3	<i>Collosorbo 2013</i>	73
	<i>Collosorbo 2012</i>	85
	<i>Collosorbo 2010</i>	105
62 B1	<i>Cortonesi "Poggiarelli" 2013</i>	90
	<i>Cortonesi "La Mannella" 2013</i>	90
35 B2	<i>Costanti 2017</i>	110

153 A2	<i>Cupano 2017</i>	200
155 B1	<i>Donatella Cinelli Colombini</i>	
	<i>“Prime Donne” 2012</i>	175
47 B1	<i>Franco Pacenti 2013</i>	95
12 B2	<i>Fuligni Riserva 2012</i>	550
52 B2	<i>Il Poggiolo “Bionasega” 2013</i>	70
134 C1	<i>Innocenti Riserva 2012</i>	90
112 C1	<i>La Fortuna 2016</i>	125
	<i>La Fortuna 2014</i>	70
	<i>La Fortuna 2013</i>	75
54 C3	<i>La Palazzetta 2013</i>	80
106 C2	<i>La Rasina 2013</i>	80
108 B1	<i>Le Gode 2017</i>	75
	<i>Le Gode Riserva 2013</i>	95
3 B3	<i>Lisini 2017</i>	80
	<i>Lisini “Ugolaia” 2011</i>	140
	<i>Lisini Riserva 2012</i>	170

21 C1	<i>Mastrojanni 2019</i>	80
	<i>Mastrojanni 2018</i>	80
	<i>Mastrojanni 2017</i>	150
	<i>Mastrojanni 2016</i>	100
	<i>Mastrojanni 2013</i>	92
	<i>Mastrojanni “Vigna Loreto” 2019</i>	160
	<i>Mastrojanni “Vigna Loreto” 2013</i>	140
	<i>Mastrojanni “Vigna Loreto” 2012</i>	250
	<i>Mastrojanni “Schiena D’asino” 2018</i>	350
	<i>Mastrojanni “Schiena D’asino” 2012</i>	300
	<i>Mastrojanni “Schiena D’asino” 2007</i>	355
195 B2	<i>Máté 2013</i>	85
138 B3	<i>Monaci 2014</i>	75
63 B2	<i>Padelletti 2017</i>	75
	<i>Padelletti 2016</i>	85
	<i>Padelletti 2013</i>	69
	<i>Padelletti Riserva 2012</i>	120
104 A2	<i>Pian delle Vigne 2014</i>	98
	<i>Pian delle Vigne “Vigna Ferrovia” Riserva 2012</i>	180

86 B2	<i>Pietroso 2014</i>	80
76 B2	<i>Pieve Santa Restituta (Gaja) 2014</i>	95
	<i>Pieve Santa Restituta (Gaja) 2013</i>	110
	<i>Pieve Santa Restituta (Gaja) “Rennina” 2013</i>	240
	<i>Pieve Santa Restituta (Gaja) “Sugarille” 2013</i>	265
190 B1	<i>Pinino 2013</i>	69
219 C2	<i>Podere Le Ripi “Lupi e Sirene” Riserva 2013</i>	160
141 C2	<i>Poggio il Castellare 2018</i>	70
	<i>Poggio il Castellare 2017</i>	140
	<i>Poggio il Castellare 2016</i>	150
	<i>Poggio il Castellare 2016 Riserva</i>	115
8 B2	<i>Poggio Antico 2016</i>	130
	<i>Poggio Antico 2012</i>	120
	<i>Poggio Antico “Altero” 2012</i>	200
	<i>Poggio Antico Riserva 2012</i>	220

67 C3	<i>Poggio Di Sotto 2017</i>	270
	<i>Poggio di Sotto 2012</i>	300
	<i>Poggio di Sotto Riserva 2012</i>	550
63 B2	<i>Poggio San Polo 2014</i>	92
115 C3	<i>Rabissi 2014</i>	75
217 B1	<i>Ridolfi 2014</i>	68
174 C2	<i>Salicutti “Piaggione” 2018</i>	150
	<i>Salicutti “Teatro” 2017</i>	180
38 B2	<i>Salvioni 2017</i>	290
	<i>Salvioni 2013</i>	235
208 B1	<i>San Giacomo 2018</i>	60
	<i>San Giacomo 2013</i>	80
	<i>San Giacomo Riserva 2015</i>	100
130 B2	<i>San Lorenzo 2014</i>	66
89 B3	<i>Sesti 2013</i>	100

26 B1	<i>Siro Pacenti “Pelagrilli” 2018</i>	70
	<i>Siro Pacenti “Pelagrilli” 2017</i>	100
	<i>Siro Pacenti “Pelagrilli” 2013</i>	90
	<i>Siro Pacenti “Vecchie Vigne” 2018</i>	130
	<i>Siro Pacenti “Vecchie Vigne” 2017</i>	145
	<i>Siro Pacenti “Vecchie Vigne” 2013</i>	155
	<i>Siro Pacenti “Vecchie Vigne” 2012</i>	260
68 B2	<i>Solaria 2013</i>	69
138 B3	<i>Talenti 2014</i>	72
	<i>Talenti 2014</i> - Magnum -	150
	<i>Talenti Riserva 2012</i>	170
2 B3	<i>Tenuta Il Poggione 2013</i>	74
	<i>Tenuta Il Poggione</i> <i>“Vigna Paganelli” Riserva 2012</i>	155
135 B2	<i>Tenuta Le Potazzine 2014</i>	120

50 B2	<i>Tiezzi “Poggio Cerrino” 2016</i>	85
	<i>Tiezzi “Poggio Cerrino” 2013</i>	80
	<i>Tiezzi “Vigna Soccorso” 2016</i>	130
	<i>Tiezzi “Vigna Soccorso” 2013</i>	82
66 C3	<i>Uccelliera 2013</i>	92
	<i>Uccelliera Riserva 2012</i>	375
77 B1	<i>Val Di Suga 2013</i>	59
	<i>Val Di Suga “Vigna Del Lago” 2013</i>	92
	<i>Val Di Suga “Vigna Spuntali” 2013</i>	95
	<i>Val Di Suga Riserva 2013</i>	80
88 B2	<i>Ventolaio Riserva 2012</i>	120
136 C2	<i>Verbena 2014</i>	64
98 B2	<i>Villa I Cipressi 2013</i>	56
	<i>Villa I Cipressi “Zebras” 2013</i>	90

SANT'ANTIMO D.O.C. – Rosso

Col D'orcia "Olmaia" 2015 (Cabernet S.) 72

Poggio il Castellare "Cervio" 2015 70

MOSCADELLO DI MONTALCINO D.O.C.

Banfi "Florus" 2014 (Moscato Bianco) 35

Col d'Orcia "Pascena" 2013 (Moscato Bianco) 37

Mastrojanni "Botrys" 2007 (Moscato Bianco) 80

BOLLICINE

<i>Baracchi Winery Metodo Classico Brut</i> <i>Millesimato 2020 (Trebiano)</i>	40
<i>Baracchi Winery Metodo Classico Brut</i> <i>Millesimato 2018 (Sangiovese)</i>	50
<i>Banfi Tener Metodo Classico (Sauvignon e Chardonnay)</i>	25
<i>Pian Daccoli Baciama Brut Rosè (100% Mammolo)</i>	35
<i>Castello di Cacchiano Metodo Classico Rosè (100% Sangiovese)</i>	35
<i>Badia di Crepaldo 1084 La Cuvee (Pinot Nero)</i>	70
<i>Badia di Crepaldo 1084 Rosè (Pinot Nero)</i>	70

ROSSO E NOBILE DI MONTEPULCIANO

<i>Antico Colle Rosso di Montepulciano D.O.C.G. 2022</i> <i>(Sangiovese e Merlot)</i>	25
<i>Antico Colle Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2020</i> <i>(95% Sangiovese e 5% Merlot)</i>	35
<i>Avignonesi Grandi Annate Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2012</i> <i>(100% Sangiovese)</i>	120
<i>Bindella Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riserva 2013</i> <i>(90% Sangiovese, 10% Colorino)</i>	80
<i>Dei Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015 (>70% Sangiovese)</i>	40
<i>Il Macchione Rosso di Montepulciano D.O.C. 2016</i> <i>(100% Sangiovese)</i>	35
<i>Il Macchione Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015</i> <i>(100% Sangiovese)</i>	45
<i>Il Macchione Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riserva 2013</i> <i>(100% Sangiovese)</i>	75
<i>Poliziano Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015</i> <i>(85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Merlot)</i>	50
<i>Poliziano Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Asinone 2015</i> <i>(100% Sangiovese)</i>	85

<i>Salcheto Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riserva 2013</i> <i>(95% Sangiovese, 5% Colorino)</i>	65
<i>Sanguineto Rosso di Montepulciano D.O.C. 2016</i> <i>(Sangiovese, Canaiolo e Mammolo)</i>	32
<i>Sanguineto Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015</i> <i>(Sangiovese, Canaiolo e Mammolo)</i>	45

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

<i>Antico Colle Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2021</i>	25
<i>(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	
<i>Ormanni 2016 (95% Sangiovese, 5% Canaiolo)</i>	40
<i>Ormanni Gran Selezione "Dugentanni" 2013 (100% Sangiovese)</i>	90
<i>Bibbiano 2016 (95% Sangiovese, 5% Colorino)</i>	27
<i>Bibbiano "Vigna del Capannino" Gran Selezione 2013</i>	
<i>(100% Sangiovese)</i>	45
<i>Bibbiano "Montornello" Gran Selezione 2014 (100% Sangiovese)</i>	45
<i>Cantali 2014 (85% Sangiovese, 10% Merlot,</i>	
<i>5% Cabernet Sauvignon)</i>	30
<i>Cantali "Baruffo" 2015 (100% Sangiovese)</i>	35
<i>Cantali "Baruffo" Riserva 2015 (100% Sangiovese)</i>	45
<i>Cantali "Messer Ridolfo" Riserva 2013 (100% Sangiovese)</i>	45
<i>Cantali Gran Selezione 2013 (100% Sangiovese)</i>	70
<i>Capraia 2016 (90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino)</i>	30
<i>Capraia Riserva 2010 (100% Sangiovese)</i>	55

<i>Casa Al Vento “Foho” Chianti Classico D.O.C.G. Riserva 2014 (100% Sangiovese)</i>	40
<i>Casa Al Vento “Aria” Chianti Classico D.O.C.G. 2015 (100% Sangiovese)</i>	30
<i>Castellare in Castellina 2017 (95% Sangiovese, 5% Canaiolo)</i>	40
<i>Castellare in Castellina “Il Poggiale” Riserva 2015 (90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5%Colorino)</i>	60
<i>Castello Di Ama 2016 (96% Sangiovese, 4% Merlot)</i>	45
<i>Castello Di Ama Gran Selezione “San Lorenzo” 2015 (80% Sangiovese, 20% Merlot e Malvasia Nera)</i>	80

IGT TOSCANA - Bianco

<i>Antico Colle Bianco Toscana (Malvasia, Trebbiano)</i>	20
<i>Az. Agr. Incontri “Orange Wine” 2013 (Vermentino)</i>	34
<i>Castiglion del bosco 2023 (100%Chardonnay)</i>	30
<i>Fattoria Quercia Rossa “Fonte delle Serpi” 2023 (100% Vermentino)</i>	25
<i>Tenuta Montauto 2021 “Enos I”(Sauvignon)</i>	35
<i>Tenuta Poggio Rosso “Feronia” 2018 (Viognier)</i>	30
<i>Terre di Talamo “Vento Teso” 2021 (Viognier)</i>	38

IGT TOSCANA - Rosato

<i>Antinori “Rosato Aldobrandesca” 2018 (100% Aleatico)</i>	59
<i>Fattoria il Palagio “Wild Rose”2022(100%Sangiovese)</i>	25
<i>Casanova Di Neri “Irrosè”2022</i>	25

IGT TOSCANA - Rosso

<i>Avignonesi 50&50 2016 (50% Merlot, 50% Sangiovese)</i>	200
<i>Avignonesi 50&50 2013 (50% Merlot, 50% Sangiovese)</i>	180
<i>Banfi "Summus" 2015 (40% Sangiovese, 35% Cabernet S., 25% Syrah)</i>	65
<i>Badia di Crepaldo IGT 2018</i>	
<i>Badia di Crepaldo IGT 2019(Sangiovese,Merlot, Cab S.)</i>	50
<i>Badia di Crepaldo IGT 2018(Sangiovese,Merlot, Cab S.)</i>	55
<i>Cantalici "Tangano" 2013 (33% sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon)</i>	65
<i>Castello Di Ama "Il Chiuso" 2017 (Pinot Nero)</i>	50
<i>Castello Tricerchi "IuLi'o" 2021 (Sangiovese)</i>	30
<i>Collosorbo "Lula" 2015 (50% Sangiovese, 45% Cabernet S., 5% Cabernet F.)</i>	60
<i>Fontodi "Flaccianello della Pieve" 2015 (100% Sangiovese)</i>	350
<i>Fontodi "Case Via" 2013 (100% Syrahz)</i>	60
<i>Garipald 2020(100%Pinot Nero)</i>	55
<i>I Balzini "Gold Label" 2012 (Merlot)</i>	600

<i>Isole e Olena “Cepparello” 2015 (100% Sangiovese)</i>	190
<i>Le Macchiole “Paleo” Rosso 2006 (Cabernet F.)</i>	235
<i>Le Macchiole “Messorio” 2015 (Merlot)</i>	300
<i>Le Macchiole “Messorio” 2008 (Merlot)</i>	350
<i>Mazzei – Fonterutoli “Siepi” 2012 (50% Sangiovese, 50% Merlot)</i>	250
<i>Montauto “Pinot Nero” 2017 (100%Pinot Nero)</i>	50
<i>Montevertine “Montevertine” 2020 (90%Sangiovese, 5%Canaiolo, 5%Colorino)</i>	120
<i>Montevertine “Le Pergole Torte” 2020 (100%Sangiovese)</i>	330
<i>Montevertine “Le Pergole Torte” 2019 (100%Sangiovese)</i>	370
<i>Mocali- I Piaggioni 2020 (100% Sangiovese)</i>	20
<i>Pietroso “Villa Montosoli” 2013 (Sangiovese con piccole percentuali di Colorino, Ciliegiole, Canaiolo)</i>	110
<i>Podere le Ripi “Amore e Follia” 2019 (Syrah)</i>	35
<i>Poggio Il Castellare “Passo dei Caprioli” (70% sangiovese, 30% Merlot)</i>	25
<i>San Felice Rosso “Vigorello” 2013 (35% Pugnietello, 30% Cabernet S., 30% Merlot, 5% Petit Verdot)</i>	47

<i>San Giusto a Rentennano “Percarlo” 2014 (100% Sangiovese)</i>	130
<i>Tenuta Prima Pietra “Prima Pietra 2019</i>	
<i>(Merlot, Cabernet Sauv, Cabernet Franc, Petit Verdot)</i>	60
<i>Tenuta dell’Ornellaia “Masseto” 2015 (100% Merlot)</i>	1.800
<i>Tenuta dell’Ornellaia “Masseto” 2014 (100% Merlot)</i>	1.500
<i>Tenuta Poggio Rosso “Velthune” 2015 (100% Cabernet S.)</i>	59
<i>Tua Rita “Syrah” 2013</i>	260
<i>Tua Rita “Redigaffi” 2017 (Merlot)</i>	350

D.O.C. e D.O.C.G. TOSCANA – Bianco

<i>CacciaGrande “Vermentino” 2023</i>	25
<i>CacciaGrande “Viogner” 2022</i>	25
<i>Tenuta La Chiusa 2020 - Elba Ansonica D.O.C</i>	22

D.O.C. e D.O.C.G. TOSCANA – Rosso

<i>Collemassari 2014 – Montecucco Rosso Riserva D.O.C.</i> <i>(80% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Cabernet S.)</i>	30
<i>Fattoria Quercia Rossa “Rinaldone dell’Osa” 2020</i> <i>Morellino di Scansano D.O.C.G.</i> <i>(Sangiovese, Alicante e Ciliegiolo)</i>	30
<i>Fattoria Quercia Rossa “Campo Della Paura” 2021</i> <i>Morellino di Scansano D.O.C.G.</i> <i>(95% Sangiovese, 5% Merlo)</i>	45
<i>Grattamacco 2015 – Bolgheri Rosso Superiore D.O.C.</i> <i>(65% Cabernet S., 20% Merlot, 15% Sangiovese)</i>	115
<i>Rocca di Frassinello “Baffonero” 2015 – Maremma Toscana D.O.C.</i> <i>(100% Merlot)</i>	260
<i>Stefano Amerighi Syrah 2016 – Cortona D.O.C.</i>	45
<i>Tenimenti D’Alessandro “Borgo Syrah” 2015 – Cortona D.O.C.</i>	35
<i>Tenuta San Guido “Sassicaia” 2016</i> <i>Bolgheri Sassicaia D.O.C.</i> <i>(85% Cabernet S, 15% Cabernet F.)</i>	700

“VIN SANTO”

<i>Avignonesi Occhio Di Pernice 2001 (Sangiovese)</i>	<i>500</i>
<i>Catalici “Baruffo” 2011 (50% Trebbiano, 50% Malvasia)</i>	<i>35</i>
<i>Isole E Olena 2007 (60% Malvasia, 40% Trebbiano)</i>	<i>90</i>
<i>Tenimenti Ricci (Trebbiano e Malvasia)</i>	<i>55</i>

Vini al calice...

Bollicine

Castello di Cacchiano Metodo Classico Rosè

(100% Sangiovese) 8

Banfi Tener Brut Metodo Classico 7

Bianchi

Castiglione del Bosco (Chardonnay) 7

CacciaGrande (Vermentino) 2023 6

Capanna Sangiobi 2023 (Sangiovese) 8

Rosati

Fattoria il Palagio “Wild Rose” 2022 (100%Sangiovese)

6

Rossi

Capanna Rosso di Montalcino D.O.C. 2021

7

Rosso di Montalcino D.O.C. (Cantina del Giorno)

8

Capanna Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018

15

Capanna Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva

25

Brunello di Montalcino D.O.C.G. (Cantina del Giorno)

17

Brunello di Montalcino D.O.C.G. “Selez. Gold” (Cantina del Giorno)

35

Brunello di Montalcino D.O.C.G. ” Selez. Platin” (Cantina del Giorno)

50

Capanna Sant’Antimo D.O.C. Rosso 2021

(70% Merlot, 30% Sangiovese)

7

Vini da dessert

<i>Moscadello (Cantina del Giorno)</i>	7
<i>Capanna Moscadello di Montalcino D.O.C. 2019</i>	
<i>“Vendemmia Tardiva”</i>	8
<i>Vin Santo (Cantina del Giorno)</i>	8

Dal bar...

<i>Acqua Verna Naturale</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4</i>
<i>Acqua Verna Frizzante</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4</i>

Aperitivi

<i>Tuscany Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Tuscany Etrusco Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Tuscany Limoncello Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Tuscany Negroni</i>	<i>10</i>
<i>Tuscany Americano</i>	<i>10</i>
<i>Tuscany Negroni Sbagliato</i>	<i>10</i>
<i>Tuscany Gin Tonic</i>	<i>15</i>
<i>Tuscany Vodka Tonic</i>	<i>10</i>

Birrificio 26 Nero

<i>Birra Guadagnata Doppio Malto Amber Ale</i>	<i>0,33 l</i>	<i>9</i>
<i>Birra Fedora Golden Ale senza glutine</i>	<i>0,33 l</i>	<i>9</i>
<i>Birra Listra Speciale Blanche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>9</i>

Le Spume del Papini

<i>Cola</i>	<i>0,33 l</i>	<i>7</i>
<i>Aranciata</i>	<i>0,33 l</i>	<i>7</i>
<i>Limonata</i>	<i>0,33 l</i>	<i>7</i>
<i>Ginger Beer</i>	<i>0,33 l</i>	<i>7</i>
<i>Acqua Tonica</i>	<i>0,33l</i>	<i>7</i>

Biobacche Toscane

<i>Albicocca</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Mela</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Pera</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Pesca</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Pompelmo</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Mandarino di Ciaculli</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Limone e Zenzero</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Arancia Bionda</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>
<i>Arancia Rossa</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7</i>

Digestivi e Amari

<i>Visconti Stile di Meditazione "Cenobium"</i>	8
<i>Visconti Stile di Meditazione "Imperiale"</i>	8
<i>Guiducci (Limoncello)</i>	6
<i>Nardini Sambuca</i>	6
<i>Capanna Grappa di Brunello</i>	7
<i>Capanna Grappa di Brunello Riserva</i>	8
<i>Capanna Grappa di Moscadello</i>	8
<i>Capanna Grappa di Moscadello Vendemmia Tardiva</i>	9
<i>Grappe Nannoni</i>	6

Caffetteria

<i>Caffè</i>	2
<i>Decaffeinato</i>	2
<i>Caffè Americano</i>	3
<i>Cappuccino</i>	4
<i>Tè & Tisane</i>	5