



Via di mezzo ponente, 61/B - 40014 CREVALCORE (BO)
Tel.:051/0412301 Cell.:347/3298770
E-mail: info@cantinabaccoxbacco.it
www.cantinabaccoxbacco.it
DISTRIBUTORI AUTORIZZATI:





VINI ROSSI FERMI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	NOBILE DI MONTEPULCIANO "BRIAREO" RISERVA DOCG - CANTINA DEL REDI	bott.750ml, vino rosso. Vitigni: prugnolo gentile e canaiolo, invecchiato 12 mesi in barriques, 12 mesi in tonneaux di rovere, 6 mesi in bottiglia. Vino di classe, Colore rosso rubino riflessi granati, dall'aroma intenso e complesso. Abbinamenti: selvaggina, formaggi stagionati, arrostiti. Vino da meditazione. PREMI: Gran Medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles 2009. Los Angeles International Wine & Spirits 2009, Best of Show/Medaglia d'oro. Mundus Vini 2009, 80 punti. Wine Spectator 2009, 90 punti. Decanter World Wine Awards 2010, medaglia di bronzo. Challenger International du Vin 2010, Medaglia di bronzo.
	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO	bott.750ml., vino rosso, sangiovese. Periodo di maturazione: 2 anni in legno, di cui uno in barriques e uno in botte grande; per altri due anni il vino riposa in acciaio inox e in bottiglia. Note di frutta particolarmente interessante, contrappuntata da note di tabacco e cuoio. Temperatura di servizio ideale: 16-22°C Abbinamento: la grande stoffa e l'eleganza organolettica lo rendono adatto a confrontarsi con i migliori piatti della cucina territoriale toscana, in particolar modo a piatti impegnativi di selvaggina e di cacciagione, dalla forte impronta aromatica e ricchezza di sapore. Trova un abbinamento ricercato anche con formaggi stagionati.
	POGGIO D'ORO MONTECUCCO RISERVA DOC BIOLOGICO - LE CALLE	bott.750ml, vino rosso ottenuto da selezione di sangiovese. Affinato in botte di rovere per 24 mesi e per 8 in bottiglia. Colore rubino intenso tendente al granato, profumo ampio ed elegante, sapore pieno e strutturato. Abbinamenti: carne alla griglia, arrostiti, carni in umido, formaggi stagionati. Vino da meditazione
	NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - POGGIO STELLA	bott.750ml, vino rosso ottenuto da prugnolo gentile (90%) e canaiolo (10%). Affinato in botte di rovere di Slavonia per 24 mesi. Colore rosso rubino con riflessi violetti, presenta profumi ampi e persistente con sentori di frutta a bacca rossa e sottobosco, ha un gusto pieno e armonico. Abbinamenti: si accompagna con arrostiti di carne rossa e selvaggina. PREMI: Medaglia d'argento al concorso mondiale di Bruxelles e al Los Angeles International Wine & Spirits, 78 punti al MUNDUS VINI, 89 punti al WINE SPECTATOR.
	CHORUM DOC - PIEVE VECCHIA	bott.750ml, vino rosso sangiovese, sapido di corpo pieno ottima struttura. Invecchiamento in botti di rovere e tonneaux per almeno 6 mesi. Abbinamenti: arrostiti di carni rosse e selvaggina. PREMI: Medaglia d'oro al concorso Mundus Vini 2010.
	CHIANTI CLASSICO "Terre del Vicariato" DOCG - VALDARNO SUPERIORE	bott.750ml, vino rosso ottenuto da vitigni consentiti dal disciplinare. Ha una vinificazione tradizionale in rosso con passaggio in botte e affinamento in bottiglia di 3 mesi. Colore rosso rubino con riflesso granato, ha un profumo persistente e intenso con sentori di spezie, ha un gusto armonico e persistente. Abbinamenti: primi piatti importanti, carni alla griglia e carni in umido.

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>POGGIO D'ORO MONTECUCCO DOC BIOLOGICO - LE CALLE</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto da sangiovese. Affinato in botte di rovere per 5 mesi e per 6 in bottiglia. Colore rubino intenso profumo ampio e fruttato, gusto pieno ed armonico. Abbinamenti: carne alla griglia, formaggi stagionati, arrostiti, primi piatti.</p>
	<p>PRINCIPE DELLA TREGGIAIA IGT - VALDARNO SUPERIORE</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto 30% sangiovese, 30% cabernet e 40% merlot. Invecchiato in barrique e affinato in bottiglia per almeno 6 mesi. Colore rosso rubino con riflessi granato, ha un profumo persistente e intenso con sentori di liquirizia e spezie, ha un gusto armonico ed equilibrato. Abbinamenti: carni in umido (stufati e brasati), cacciagioni e formaggi stagionati.</p>
	<p>CHIANTI SUPERIORE DOCG - VALDARNO SUPERIORE</p>	<p>bott.750ml, vino rosso prodotto in un moderno impianto predisposto per la produzione esclusiva di Chianti Superiore. Colore rosso colore rubino intenso, con riflessi granato. Aroma intenso e persistente con note speziate. Ha un gusto caldo e persistente. Abbinamenti: Vino da primi piatti importanti, carni alla griglia, fiorentina o carni in umido.</p>
	<p>PASSO DELLE MULE IGT - NERO D'AVOLA - DUCA DI SALAPARUTA</p>	<p>bott.750ml, vino rosso 100% Nero D'Avola, affinamento 10 mesi in barriques di rovere. Presenta un colore rosso rubino profondo con sentori di lampone, ciliegia marasca, equilibrato il profumo di vaniglia e spezie, al sapore è pieno elegante, persistente. Abbinamenti: carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.</p>
	<p>ALBATRELLO DOC - PIEVE VECCHIA</p>	<p>bott.750ml, vino rosso sangiovese, rosso fresco con sentori di sottobosco, pieno elegante di buona persistenza. Affinamento di 3 mesi in bottiglia. Abbinamenti: antipasti di salumi, formaggi, primi piatti di carne, carne alla brace.</p>
	<p>PIEVE MONACI IGT - PIEVE VECCHIA</p>	<p>bott.750ml, vino rosso syrah. Invecchiamento in botti in rovere per 6 mesi e successiva maturazione in bottiglia per 3 mesi. Bouquet ampio e molto persistente. Gusto armonioso. Abbinamento piatti di cacciagione e formaggi stagionati.</p>
	<p>CHIANTI COLLI SENESI DOCG - POGGIO STELLA</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto da sangiovese. Affinato in botti di rovere di Slavonia per 3 mesi. Presenta un colore rubino con riflessi violetti. E' d'intenso profumo con piacevoli sentori di frutta a bacca rossa. Abbinamenti: carne alla griglia, ed arrostiti. PREMI: Decanter World Wine Awards 2009, medaglia di bronzo. Wine spectator 2009, 86 punti.</p>


IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>CORTONA DOC MERLOT - POGGIO STELLA</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto da 100% Merlot. Affinato in botti di rovere di Slavonia per almeno 6 mesi e maturato in bottiglia per 3 mesi. Colore rubino intenso con riflessi morati. Ha un profumo ampio, continuo, ricorda frutti di sottobosco, sentori di vaniglia e liquirizia, evidenziando note erbacee tipiche del merlot. Abbinamenti: ottimo su cacciagione e formaggi stagionati.</p>
	<p>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC - POGGIO STELLA</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto da prugnolo gentile (90%) e canaiolo (10%). Affinato in botte di rovere di Slavonia per 3 mesi. Colore rosso rubino carico, presenta profumi di frutti a bacca rossa, ha un gusto pieno e sapido con buon equilibrio. Abbinamenti: si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura. PREMI: Medaglia d'argento al concorso mondiale di Bruxelles e di bronzo al Decanter World Wine Awards.</p>
	<p>CAMPO ROMBOLO MONTECUCCO DOC BIOLOGICO - LE CALLE</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto da sangiovese e ciliegiolo. Vino ottenuto con una macerazione di circa 8/10 giorni sulle bucce. Presenta un colore rosso rubino deciso, con un profumo intenso e gradevole che richiama la frutta rossa, gusto pieno ed armonico. Abbinamenti: carne alla griglia, formaggi stagionati, arrostiti, primi piatti.</p>
	<p>CHIANTI DOCG - VALDARNO SUPERIORE</p>	<p>bott.750ml, vino rosso ottenuto da Sangiovese 80%, Canaiolo 5%, Trebbiano, Malvasia 5%, Vari 10% a bacca rossa. Prima di essere imbottigliato viene lasciato in botti per almeno tre mesi. Colore rosso rubino intenso. Aroma intenso, con note floreali e fruttate. Ha un gusto asciutto e fresco. Abbinamenti: Vino da tutto pasto, arrostiti e carni alla griglia.</p>
	<p>CHIANTI DOCG 0,37cl VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>bott.375ml, vino rosso ottenuto da Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia. Breve passaggio in botti grandi di Rovere di Slavonia per 2-3 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. Colore rosso rubino vivace e limpido. Profumi di piccoli frutti rossi, ben fusi con i leggeri aromi del legno. Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, salumi, arrostiti di carni rosse e bianche. PREMI: Los Angeles International Wine & Spirits 2009, Medaglia d'argento. Mundus Vini 2009, 86 punti.</p>
	<p>TOSCANA ROSSO IGT "Campaltino" - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>bott.0,750ml., vino rosso, sangiovese (90%) e canaiolo (10%). Colore rosso rubino di media intensità, note di frutta a bacca rossa, gusto morbido con buon equilibrio. Abbinamento: adatto per carne rossa e formaggi a media stagionatura.</p>
	<p>ROSSO IGT BAGINBOX 10Lit. - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>contenitore da 10Lit. vino rosso, sangiovese (90%) e canaiolo (10%). Provvisto di erogatore, all'interno il prodotto è inserito in un sacchetto sottovuoto che garantisce la qualità e il mantenimento. Colore rosso rubino di media intensità, note di frutta a bacca rossa, gusto morbido con buon equilibrio. Abbinamento: adatto per carne rossa e formaggi a media stagionatura.</p>

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>ROSSO IGT BAGINBOX 5Lit. - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>contenitore da 5Lit. vino rosso, sangiovese (90%) e canaiolo (10%). Provvisto di erogatore, all'interno il prodotto è inserito in un sacchetto sottovuoto che garantisce la qualità e il mantenimento. Colore rosso rubino di media intensità, note di frutta a bacca rossa, gusto morbido con buon equilibrio. Abbinamento: adatto per carne rossa e formaggi a media stagionatura.</p>
	<p>ROSSO IGT BAGINBOX 3Lit. - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>contenitore da 3Lit. vino rosso, sangiovese (90%) e canaiolo (10%). Provvisto di erogatore, all'interno il prodotto è inserito in un sacchetto sottovuoto che garantisce la qualità e il mantenimento. Colore rosso rubino di media intensità, note di frutta a bacca rossa, gusto morbido con buon equilibrio. Abbinamento: adatto per carne rossa e formaggi a media stagionatura.</p>
<p>ROSSO SFUSO IGT VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO 13,5% VOL. ALC.</p>	<p>vino rosso da tavola sangiovese (90%) e canaiolo (10%) da 13,5% Vol.Alc.Colore rosso rubino carico, presenta profumi di frutti a bacca rossa, ha un gusto pieno e sapido con buon equilibrio. Abbinamenti: si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.</p>	
<p>ROSSO SFUSO IGT VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO 12% VOL.ALC.</p>	<p>vino rosso da tavola, sangiovese (90%) e canaiolo (10%). Da 12% Vol. Alc. Colore rosso rubino di media intensità, note di frutta a bacca rossa, gusto morbido con buon equilibrio. Abbinamento: adatto per carne rossa e formaggi a media stagionatura.</p>	

VINI ROSSI FRIZZANTI-MOSSI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>BARBAROT BRIOSO IGT EMILIA</p>	<p>bott. 750 ml, prodotto da uve 70% Barbera e 30% Merlot. Zona di Produzione: D.O.C. Colli Bolognesi, Monteveglio (BO) rifermentazione termo-regolata in autoclave secondo il metodo 'charmat' per circa 45 giorni, si presenta con un Colore: rosso rubino tendente al violaceo, Profumo: erbaceo con sentore di viola e sottobosco Sapore: pieno, morbido, giustamente tannico, Vino rosso suadente ed accattivante, va servito come vino da tutto pasto, Abbinamenti gastronomici: tagliatelle al ragù, salumi, insaccati e carni bollite, Il servizio: 14° - 16°C.</p>
	<p>OTTOCENTO NERO LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT - ALBINEA CANALI</p>	<p>bott.750ml, vino Lambrusco ottenuto da 50% Salamino 40% Grasperossa 10% Lancellotta. Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo: intenso con sentori di frutti di bosco. Sapore: frizzante, pieno e armonico. Abbinamenti: accompagna bene primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite. Temperatura di servizio: 14-16°C</p>
	<p>LAMBRUSCO REGGIANO DOC - ALBINEA CANALI</p>	<p>bott.750ml, vino Lambrusco ottenuto 85% Lambrusco Maestri e Lambrusco Salamino. 15% Ancellotta. Colore: rosso intenso con riflessi violacei. Profumo: fruttato con sentori di frutti di bosco. Sapore: secco, pieno, armonico, con buon corpo e vinosità. Abbinamenti: si accompagna a tutti i piatti, in particolare carni, salumi e piatti tipici della cucina emiliana. Temperatura di servizio: 12-14°C.</p>




VINI ROSE' FRIZZANTI-MOSSI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>TOSCANA ROSE' IGT "Pulcianello" - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>bott.750ml, Anno 2009, vino rosè mosso di sangiovese. Colore rosa intenso con radiosi riflessi fragola. Aroma delicato e complesso, fresco e vivace, presenta note di frutti di bosco e ciliegia marasca. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, formaggi a pasta morbida, salumi, carni bianche e pesce.</p>












VINI BIANCHI FERMI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>KADOS IGT - GRILLO DUCA DI SALAPARUTA</p>	<p>bott.750ml, vino bianco 100% Grillo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Aroma complesso leggermente vanigliato, gusto ampio di grande struttura e persistenza. Abbinamenti: ottimo con pesce, crostacei, carni bianche.</p>
	<p>CAMPO DEL NOCE VERMENTINO DOC - PIEVE VECCHIA</p>	<p>bott.750ml, vino bianco 100% Vermentino. Dal gusto morbido ed avvolgente, con piacevoli sensazioni di frutta e fiori bianchi. Abbinamenti: Ottimo per aperitivi e antipasti indicato con piatti di pesce e carni bianche.</p>
	<p>LE ZERE IGT - PIEVE VECCHIA</p>	<p>bott.750ml, vino bianco vermentino, fiano, chardonnay. Dal gusto morbido ed avvolgente, con piacevoli sensazioni fruttate. Abbinamenti: Ottimo per aperitivi e antipasti indicato con piatti di pesce e carni bianche.</p>
	<p>VALDICHIANA BIANCO VERGINE DOC - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>bott.0,750ml., Anno 2008 vino bianco fermo, Trebbiano toscano, Chardonnay e Vignier. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdastri, buone note di frutta e fiori bianchi, equilibrato e continuo. Abbinamenti: aperitivi e antipasti leggeri, indicato con piatti di pesce o carni bianche.</p>
	<p>BIANCO IGT BAGINBOX 5Lit. IGT - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>contenitore da 5 Lit. vino bianco, trebbiano (50%) e malvasia (50%). Provvisto di erogatore, all'interno il prodotto è inserito in un sacchetto sottovuoto che garantisce la qualità e il mantenimento. Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, bouquet delicato e continuo, ha aromi di frutta e fiori bianchi, dal gusto equilibrato. Abbinamento: adatto per aperitivi, antipasti leggeri, pesce e carni bianche.</p>
<p>BIANCO SFUSO 10 HL IGT VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO 12% VOL.ALC.</p>	<p>vino bianco, trebbiano (50%) e malvasia (50%). Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, bouquet delicato e continuo, ha aromi di frutta e fiori bianchi, dal gusto equilibrato. Abbinamento: adatto per aperitivi, antipasti leggeri, pesce e carni bianche.</p>	

VINI BIANCHI FRIZZANTI MOSSI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>PIGNOLETTO FRIZZANTE IGT EMILIA</p>	<p>bott.0,750ml., vino bianco frizzante 100% pignoletto. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdastri, Profumo: fruttato, intenso dei fiori di biancospino, con evidenti sentori di mela golden matura. Sapore: morbido, vivace, persistente e fresco, inconfondibile nel suo retrogusto amarognolo. Vino bianco fine e di impatto immediato, va servito fresco come vino da tutto pasto. Abbinamenti gastronomici: Ideale con gli antipasti (cubetti di mortadella), minestre delicate, piatti leggeri a base di carne o pesce. Il servizio: 8° - 10 °C in bicchiere a calice</p>
	<p>TOSCANA BIANCO IGT "Pulcianello" - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO</p>	<p>bott.0,750ml., vino bianco mosso 50% trebbiano 50% malvasia. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdastri, aroma delicato e complesso, con piacevoli note di albicocca e pesca bianca, dal gusto brillante e vivace. Abbinamenti: aperitivi e antipasti leggeri, indicato con piatti di pesce e formaggi a pasta morbida.</p>
<p>PROSECCHI - SPUMANTI</p>		
IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>PROSECCO "Torresella" DOC</p>	<p>Prosecco Brut. Colore giallo paglierino. Questo spumante tipicamente Veneto è fresco e finamente aromatico, con un perfetto equilibrio. Il suo profumo è lievemente aromatico. Abbinamento ottimo come aperitivo si sposa ottimamente con salumi e con dolci asciutti e con quelli a base di frutta.</p>
	<p>PROSECCO "Santa Margherita" VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG</p>	<p>Prosecco Valdobbiadene Superiore, nasce da vitigni 100% glera. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma brillante e grana sottile. Ha aromi fruttati con gusto morbido ed equilibrato. Abbinamento con piatti di pesce e carni bianche, ottimo come aperitivo e con dolci asciutti e con quelli a base di frutta.</p>

LIQUORI - VINSANTO

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	VINSANTO del CHIANTI DOC - VALDARNO SUPERIORE	bott.750ml, Anno 2001, Trebbiano 70%, Malvasia 25%, San Colombano 5%. Uve selezionate, lasciate appassire per 3 mesi, invecchiato a lungo in caratelli di rovere, castagno e ginepro, per minimo 3 anni, affinato in bottiglia per 3 mesi. Colore limpido che tende al cristallino. Aroma intenso con sentori di legno e frutta secca. Amabile e caldo al gusto. Abbinamento: Vino da dessert indicato per crostate e biscotti.
	AMBAR - MOSCATO DI SICILIA IGT - FLORIO 1833	bott.750ml, Dalle uve dei migliori Moscati Siciliani maturate al caldo sole dell'isola nasce Ambar, un nettare dall'intenso profumo di frutti e dal sapore pieno e morbido, ricco di piacevoli note di miele di acacia, fichi secchi ed uva passa. Ideale con dolci. Servire a 10°- 12°C
	OXYDA - ZIBIBBO DI SICILIA IGP - FLORIO 1833	bott.750ml, da le migliori uve Zibibbo maturate nell'isola al caldo vento africano. Intenso ed aromatico ha profumo e gusto complessi e decisi in cui dominano i sentori di albicocca e di uva passa. Ideale con i dolci, splendido con formaggi piccanti. Servire a 10°- 12°C.
	ZIGHIDI' - PASSITO DI PANTELLERIA DOC - FLORIO 1833	bott.50cl, Da dolcissime uve Zibibbo dell'isola di Pantelleria, stese per giorni al rovente sole di fine estate, nasce Zighidi, Passito Liquoroso. Nel suo profumo ampio e concentrato e nel suo sapore pieno e morbido predominano l'uva passa, la frutta candita ed i fichi secchi. Servire a 12°- 14°C.
	GRAPPA Acquavite d'uva Paracelsa - BONOLLO	bott. 0,7Lit di plurivitigno con prevalenza d'uva Regina delle Puglie. Distillazione frutto della vite. Molto fruttata e gentile. Temperatura d'assaggio: 8-10°C Abbinamenti: Cioccolata e frutta candita, uvetta, confetteria alla mandorla
	GRAPPA Moscato - BONOLLO	bott. 0,7Lit di monovitigno di uve moscato. Distillazione effettuata con alambicco e metodo continuo. Grappa chiara, limpida, delicata e piacevole. Temperatura d'assaggio: 10-12°C. Abbinamento: Dessert di frutta, semifreddi, formaggi stagionati
	GRAPPA Chardonnay - BONOLLO	bott. 0,7Lit di monovitigno di uve chardonnay. Distillazione effettuata con alambicco e metodo continuo. Grappa chiara, limpida, piacevolmente intensa. Temperatura d'assaggio: 10-12°C. Abbinamento: Cioccolato fondente, biscotti secchi, cantuccini, strudel
	GRAPPA Cabernet - BONOLLO	bott. 0,7Lit proveniente da varie tipologie di uve cabernet. Distillazione effettuata con alambicco e metodo continuo. Grappa chiara, limpida, profumo intenso, calda rotonda. Temperatura d'assaggio: 10-12°C. Abbinamento: Cioccolato fonde nte e pasticceria speziata
	GRAPPA Sangiovese - BONOLLO	bott. 350ml lit con confezione, monovitigno di sangiovese. Distillazione effettuata con alambicco e metodo continuo. Grappa chiara, limpida, profumo intenso, profumo elegante e ricco, piacevole gusto. Temperatura d'assaggio: 10-12°C. Abbinament o: Cioccolato e pasticceria secca
	BRANDY Italiano	bott. 0,7Lit Distillazione effettuata con metodo continuo. Invecchiato 3 anni in botti di rovere. Cristallino nella limpidezza, di colore ambrato con riflessi dorati. Profumo intenso, di piacevole finezza dove sentori di vaniglia si fondono a delicate note di frutta matura e spezie. Grande equilibrio al gusto. Temperatura di servizio: 18°C. Abbinamento: Pasticceria secca, meringhe e amaretti, ottimo con gelato.
	GRAPPA Riserva Luigi Bonollo - BONOLLO	bott. 0,7Lit. Distillazione effettuata con alambicco e metodo continuo. Invecchiata per 18 mesi in legno di Slavonia. Colore giallo paglierino, elegante limpida, profumo intenso. Temperatura d'assaggio: 17°C. Abbinamento: Cioccolato fondente e pasticceria secca

CASSETTE LEGNO CONFEZIONI REGALO

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
		CASSETTA LEGNO 1 BOTT., VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA "Briareo" + 2 BALON - CANTINA DEL REDI
		CASSETTA LEGNO 2 BOTT., VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG + ORBAIO IGT + SET SOMMELIERS - CANTINA DEL REDI
		CASSETTA LEGNO DA 2 BOTT., ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC + CORTONA MERLOT DOC - POGGIO STELLA
		CASSETTA LEGNO DA 3 BOTT., TOSCANA ROSSO "Pleos" IGT + TOSCANA ROSATO IGT + ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC - POGGIO STELLA
		CARTONCINO SCURO DA 2 BOTT., NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG + ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC - POGGIO STELLA
		CASSETTA LEGNO DA 2 BOTT., NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG + TOSCANA ROSSO IGT "PLEOS" - POGGIO STELLA
		CASSETTA LEGNO DA 1 MAGNUM NOBILE DI MONTEPULCIANO DOC + BALLON - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
		CASSETTA LEGNO 2 BOTT. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO + ROSSO DI MONTEPULCIANO - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
		CASSETTA LEGNO 2 BOTT., MAGNUM NOBILE DI MONTEPULCIANO + ROSSO DI MONTEPULCIANO - VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO





ALIMENTI SALATI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	GELATINA DI CHIANTI 110g - LOCANDA LA POSTA	abbinamento per formaggi
	GELATINA DI MOSCATO 110g - LOCANDA LA POSTA	abbinamento per formaggi
	GELATINA DI BARBERA 110g - LOCANDA LA POSTA	abbinamento per formaggio
	PATE' DI FEGATINI 180g - LOCANDA LA POSTA	dall'antica ricetta toscana il patè di fegatini di pollo per fare crostini veloci e appetitosi
	PATE' DI OLIVE NERE 190g - LOCANDA LA POSTA	patè di Olive nere
	SALSA TARTUFATA 90g - LOCANDA LA POSTA	salsa con tartufo
	POMODORO SOTTOLIO 350g - LOCANDA LA POSTA	pomodori secchi sottolio d'oliva
	MELANZANE PICCANTI 290g - LOCANDA LA POSTA	melanzane sottolio d'oliva piccanti

ALIMENTI SALATI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	CIPOLLINE ALL'ACETO B. 290g - LOCANDA LA POSTA	cipolline all'aceto balsamico
	FICHI ALL'ACETO BALSAMICO 110g - LOCANDA LA POSTA	fichi all'aceto balsamico accompagnamento con formaggi morbidi
	BRUSCHETTA AI FUNGHI 190g - LOCANDA LA POSTA	salsa per bruschette a base di funghi
	BOCCONCINI DI CERVO 290g - LOCANDA LA POSTA	salsicce di cervo sottolio d'oliva
	SUGO DI CINGHIALE 180g - LOCANDA LA POSTA	ottimo condimento per paste
	SUGO DI CERVO 180g - LOCANDA LA POSTA	ottimo condimento per paste

ALIMENTI DOLCI

IMMAGINE	NOME PRODOTTO	DESCRIZIONE
	<p>CANTUCCI MANDORLE 200g - FORNO MIGLIANA</p>	<p>biscotti toscani interamente fatti a mano, cottura in teglia, tagliati freddi, con mandorle all'interno, classico abbinamento "cantucci e vinsanto"</p>
	<p>CANTUCCI CIOCCOLATO 200g - FORNO MIGLIANA</p>	<p>biscotti toscani interamente fatti a mano, cottura in teglia, tagliati freddi, con pezzi di cioccolato fondente.</p>
	<p>CANTUCCI CACAO CIOCCOLATO BIANCO LIMONE 200g - FORNO MIGLIANA</p>	<p>biscotti toscani interamente fatti a mano, cottura in teglia, tagliati freddi, con pezzi di cioccolato bianco.</p>
	<p>CANTUCCI CACAO E ARANCIA 200g - FORNO MIGLIANA</p>	<p>biscotti toscani interamente fatti a mano, cottura in teglia, tagliati freddi, pasta di cacao con arance candite.</p>
	<p>CANTUCCI CACAO E PISTACCHI 200g - FORNO MIGLIANA</p>	<p>biscotti toscani interamente fatti a mano, cottura in teglia, tagliati freddi, pasta di cacao con pistacchi.</p>