



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

CARTA VINI

I NOSTRI VINI



TENUTA VILLA CERNA

Primo Colle Chianti classico - Castellina in Chianti

25

Sangiovese 95%, Colorino 5%

Di colore rosso intenso, si presenta limpido e vivace. Il suo profumo è intenso, i fiori, come la viola mammola, l'iris sono le note più evidenti.

Abbinamenti: bistecca alla fiorentina e formaggi



TENUTA VILLA CERNA

Villa Cerna Chianti classico riserva - Castellina in Chianti

43

Sangiovese 95%, Colorino 5%

Il Chianti Classico Villa Cerna Riserva ha profumi floreali, sempre freschi mentre in bocca l'armonia è il risultato dell'equilibrio tra acidità, alcol e tannini.

Abbinamenti: cacciagione, bistecca alla fiorentina, arrosti e formaggi stagionati



CECCHI

Coevo - Castellina in Chianti

75

Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot

In quantità variabili

Si presenta perfettamente bilanciato fra la maturità tannica del Sangiovese e la aromaticità del Merlot donando così al vino una grande freschezza simbolo di longevità. I frutti scuri del Cabernet Sauvignon sono avvolgenti e piacevoli al naso e si integrano perfettamente con una nota più speziata del Petit Verdot.

Abbinamenti: carni rosse, cacciagione, primi di terra, formaggi



TENUTA VILLA ROSA

Ribaldoni Chianti classico - Castellina in Chianti

29

Sangiovese 100%

Si presenta di un colore rosso rubino abbastanza fitto. Al naso spiccano intense note fruttate che si integrano ad un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie.

L'ingresso in bocca è avvolgente, il sorso è fresco, vibrante, sapido,

con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale.

Abbinamenti: arrosti, cacciagione e formaggi stagionati



TENUTA VILLA ROSA

Villa Rosa Gran selezione - Castellina in chianti

56

Sangiovese 100%

Il colore è vivace e rarefatto, preludio di un olfatto che si rivela estremamente elegante, caratterizzato da note floreali ; La bocca è sapida, equilibrata e sempre vibrante, con il tannino che si distende e si apre ad un finale vivo, teso e privo di ogni spigolo.

Abbinamenti: arrosti, cacciagione e formaggi stagionati



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



TENUTA VAL DELLE ROSE

Rosamante Morellino di Scansano 

28

Sangiovese 90%, Merlot 10%

Ha un colore rosso brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con intense note di marasca tipiche del vitigno, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza.

In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati.

Abbinamenti: tortelli maremmani e formaggi semi-stagionati



TENUTA VAL DELLE ROSE

Poggio al Leone Morellino di Scansano Riserva

32

Sangiovese 90%, Cabernet 10%

Presenta un colore rosso rubino molto intenso, un profumo di frutto maturo, tipico del Sangiovese di Maremma, e una struttura equilibrata, un vino di corpo.

Abbinamenti: tortelli maremmani e cacciagione



TENUTA VAL DELLE ROSE

Aurelio Maremma Toscana DOC

32

Merlot 95%, Cabernet franc 5%

Di un rosso intenso, regala da subito sentori di piccoli frutti rossi maturi, spezie nere, pepe e cioccolato. Al gusto è morbido e caldo, con tannini vellutati. Di corpo e d'equilibrio.

Abbinamenti: piatti di cacciagione e formaggi stagionati



TENUTA VAL DELLE ROSE

Samma Maremma Toscana DOC

41

Cabernet franc 100%

È la massima espressione di Cabernet di Val delle Rose, un vino di grande complessità ed eleganza. Dedichiamo questo vino al Samma, colui che è stato custode di questi terreni prima di noi.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di cacciagione, carni arrosto e formaggi stagionati



TENUTA VAL DELLE ROSE

Il Ciliegiolo Maremma Toscana DOC

34

Ciliegiolo 100%

Dispone di profumi molto nitidi, intensi e ben definiti, che declinano su note minerali, accompagnate da un frutto ben delineato di ciliegia e prugna. Al gusto si presenta molto solido, largo, con tannini vibranti che si accordano alla componente alcolica.

Sapido, saporito ha un finale in crescendo.

Abbinamenti: sughi di carne, carni rosse e formaggi di media stagionatura

IL SIMBOLO  STA AD INDICARE UN VINO BIOLOGICO



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



TENUTA VAL DELLE ROSE

Litorale Vermentino Maremma Toscana DOC 

24

Vermentino 100%

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura. Al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita ad una piacevole persistenza. E' un vino intenso e generoso, di grande struttura. Nel complesso si presenta come un vino fresco.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce anche elaborati, ottimo come aperitivo



TENUTA VAL DELLE ROSE

Litorale rosato Maremma Toscana DOC 

24

Sangiovese 100%

Litorale Rosato si caratterizza per la sua naturale freschezza e tipicità varietale.

Abbinamenti: adatto come aperitivo o in abbinamento con primi di pasta, preparazioni vegetariane o piatti di pesce dai sapori intensi.



TENUTA VAL DELLE ROSE

Cobalto Maremma Toscana DOC

40

Vermentino 100%

Di colore intenso e dotato di una eccellente brillantezza, la prima edizione di Cobalto si presenta all'olfatto con tutta la sua complessità. L'intreccio tra le note fruttate della frazione fermentata in acciaio e la sapidità e la mineralità conferita dall'anfora, si esaltano in maniera magistrale con le note finemente tostate del legno, fino a confluire in una esplosione di erbe aromatiche che richiamano la complessità della macchia mediterranea.

Abbinamenti: piatti a base di pesce anche elaborati, e crostacei



TENUTA ALZATURA

Montefalco DOC rosso 

22

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%

Il vino è frutto di un felice connubio e della volontà di creare una variazione sul tema del Sagrantino. L'aroma ricorda la confettura, con note prevalenti di mora e di ribes. La struttura è ampia e armonica.

Abbinamenti: taglieri di salumi umbri, formaggi di media stagionatura



TENUTA ALZATURA

Montefalco sagrantino DOC

38

Sagrantino 100%

L'aroma è composto da un bouquet raffinato e complesso, all'interno del quale si fondono in modo armonico sentori di more di rovo, prugna, vaniglia, cuoio e caffè. Al palato il si presenta complesso e intenso, vino di grande struttura.

Abbinamenti: cacciagione, agnello in umido, brasati e formaggi invecchiati



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



TENUTA ALZATURA

Cortili Montefalco DOC bianco 

20

Trebbiano spoletino 100%

Presenta un bouquet fresco di fiori bianchi e in bocca si esprime con una spiccata mineralità ed una acidità ben integrata che garantisce una buona persistenza.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina bene a primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani



TENUTA ALZATURA

Aria di Casa Montefalco DOC bianco

31

Trebbiano spoletino 100%

Aria di Casa presenta un bouquet fresco di fiori di campo, bilanciato da una nota tostata di nocciola data dalla maturazione in legno e una spiccata mineralità.

Abbinamenti: zuppe di pesce, carni bianche e formaggi semistagionati.

CHIANTI CLASSICO

Il **Chianti Classico** è uno dei vini più nobili al mondo e si fregia del nome della terra da cui nasce, nel rispetto di norme severe che ne tutelano e garantiscono la qualità.

È prodotto in **70 mila ettari di territorio** compreso tra le città di Siena e Firenze, in un'area che abbraccia 8 Comuni: **Greve in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa e San Casciano in Val di Pesa** in provincia di Firenze; **Castellina in Chianti, Gaiole, Radda, Castelnuovo Berardenga** e parte del Comune di Poggibonsi in provincia di Siena.

Il **Sangiovese**, vitigno principe della regione, è un grande interprete delle caratteristiche uniche della terra del Gallo Nero. Il vino Chianti Classico può essere prodotto con uve Sangiovese con un minimo di 80%, e un contributo massimo del 20% di altri vitigni a bacca rossa. Nel corso del tempo, grazie all'impegno anche nel campo della ricerca si è affermata sempre più l'importanza del Sangiovese nel vino Chianti Classico, e delle uve rosse:

dal 1996 è possibile produrre vini a denominazione utilizzando uve Sangiovese in purezza, e dal 2006 il vino Chianti Classico può essere prodotto **esclusivamente con uve a bacca rossa**.

Le classificazioni del vino Chianti Classico si dividono in 3 categorie:

Chianti classico: spesso di ultima annata, fresco pronta beva;

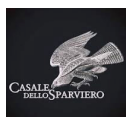
Chianti classico Riserva: più strutturato e complesso; atto all'invecchiamento.

Chianti classico Gran Selezione: la massima selezione all'interno di una tenuta proveniente da singola vigna.



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



CASALE DELLO SPARVIERO - CASTELLINA IN CHIANTI

Chianti Classico 25
Sangiovese 95%, Colorino 5%

Chianti Classico Gran selezione Paronza 40
Sangiovese 100%



FELSINA BERARDENGA - CASTELNUOVO BERARDENGA

Chianti Classico 38
Sangiovese 100%

Chianti Classico Riserva 44
Sangiovese 100%

Fontalloro 90
Sangiovese 100%



CASTELLO DI MONSANTO - BARBERINO VAL D'ELSA

Chianti Classico 34
Sangiovese 90%, Colorino 10%, Canaiolo 10%

Chianti Classico Riserva 40
Sangiovese 90%, Colorino 5%, Canaiolo 5%



CASTELLO DI MELETO - GAIOLE

Chianti Classico 29
Sangiovese 95%, Merlot 5%

Chianti Gran selezione 54
Sangiovese 100%



BIBBIANO - CASTELLINA IN CHIANTI

Chianti Classico 26
Sangiovese 100%

Chianti Riserva 42
Sangiovese 100%



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



CASTELLO DI ALBOLA - RADDA IN CHIANTI

Chianti Classico D.O.C.G. 25
Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Santa Caterina Gran Selezione 43
Sangiovese 100%



SQUARCIALUPI - CASTELLINA IN CHIANTI

Chianti Classico Cosimo Bojola in anfora  29
Sangiovese 100%

Chianti Riserva 38
Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet sauvignon 5%

Chianti Gran Selezione 45
Sangiovese 100%



CASTELLARE DI CASTELLINA - CASTELLINA IN CHIANTI

Chianti Classico Castellare 34
Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Chianti Riserva Castellare 45
Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

I sodi di S. Niccolò Castellare di castellina 145
Sangiovese 90%, Malvasia Nera 10%



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



BRANCAIA - CASTELLINA IN CHIANTI

Chianti Classico 26
Sangiovese da Radda e Castellina

Chianti Riserva 38
Sangiovese da Radda, Merlot da Radda e Castellina



CASTELLO DI VOLPAIA - RADDA IN CHIANTI

Chianti Classico 40
Sangiovese 90%, Merlot 10%

Chianti Riserva 56
Sangiovese 100%

Coltassala Gran Selezione 90
Sangiovese 95%, Mammolo 5%



FONTODI - PANZANO

Chianti Classico 42
Sangiovese 100%

Vigna del Sorbo Gran Selezione 88
Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%

Flaccianello della Pieve Fontodi 165
Sangiovese 100%



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



SELEZIONE BIANCHI

Bianco del casale Dello Sparviero  Fresco, rotondo, fruttato <i>Vermentino 50%, Malvasia e Trebbiano</i>	20
Il Bianco Brancaia Corpo leggero snello, sorso fresco, erbaceo ed agrumi <i>Sauvignon da Castellina 100%</i>	22
Chagrè igt Baldetti Delicatamente floreale con sentori di frutta esotica <i>Chardonnay 50% , Grechetto 50%</i>	26
Viogner - Castello di Albola Vino giovane piacevolmente complesso e corposo, frutto tropicale pesca macchia mediterranea finale secco fresco <i>Viogner 100%</i>	28
Donna Gina Vernaccia selezione Fattoria di Fugnano Vino profondo complesso, note fresche di timo, ginepro, finale agrumato e sapido <i>Vernaccia 100%</i>	28
Le Ginestre Castellare di Castellina Corpo rotondo, sentori pesca gialla, sambuco e uva spina <i>Chardonnay 40%, Sauvignon 60%</i>	24
Chardonnay Collezione Fabrizio Bianchi Castello di Monsanto Vino elegante, sensazioni floreali, sentori di ananas, mela e pesca, sapido finale agrumato <i>Chardonnay 100%</i>	36




<p>Le corti del Podestà Note floreali, mandorla amara, buona acidità <i>Vernaccia 100%</i></p>	20
<p>Souvignon Selezione Raif - vigneti delle Dolomiti Alto Adige Sentori vegetali di salvia e foglia di pomodoro, frutta bianca matura, finale fresco, sapido e persistente <i>Souvignon 100%</i></p>	34
<p>Mont Mess Pinot Grigio - Alto Adige Profumi floreali, sentori di pesca, pera e mela, fresco e fragrante <i>Pinot grigio 100%</i></p>	24
<p>Colle Vecchio Offida Pecorino Cocci Grifoni - Marche Vino Intrepido, di corpo, mughetto e ginestra, frutto tropicale mango, finale secco e sapido <i>Pecorino 100%</i></p>	28
<p>Colle Vecchio Offida selezione Guido Cocci Grifoni - Marche Vino strutturato pieno ed avvolgente, sentori erbe di montagna, fieno, spezie ed anice <i>Pecorino 100%</i></p>	38
<p>Riesling Sorentberg Rebell - Germania - Mosella Vino di grande mineralità e corpo, fumè Spezia, frutta esotica <i>Riesling 100%</i></p>	24
<p>Gewurztraminer Mont mess Castelfeder - Alto adige Leggero, frutti tropicali, profumo di litchi e fiori di rosa <i>Gewustraminer 100%</i></p>	25





I ROSÈ

- Casale dello sparviero - Castellina in Chianti**  22
Giovane e vivace, piacevole freschezza, note erbacee, sentori di pesca
Sangiovese 100%
- Rosè Brancaia - Radda in Chianti** 24
Di buona struttura, sentori di fragoline di bosco,
lilla e accenno di melagrana, finale fresco
Merlot della Maremma
- Syrosa - Maremma** 28
Colore rosa tenue e luminoso con riflessi corallo, al naso riflette alla perfezione
il territorio della Maremma con aromi floreali di lavanda, acqua di rose e glicine,
note agrumate di mandarino e piccoli frutti rossi, insieme a lievissimi accenni speziati
di pepe rosa
Sangiovese 60%, Syrah 40%
- Villa Di Bagnolo Marchesi Pancrazi - Prato** 28
Profumi di rosa, cenni di erbe aromatiche e tocchi di mineralità,
acidità viva e sapidità
Pinot nero 100%



BRUNELLO DI MONTALCINO



La nascita del Brunello di Montalcino risale all'Ottocento, quando alcuni agricoltori montalcinesi iniziano a sperimentare la produzione di un vino rosso con le uve di una vite tradizionalmente coltivata nella zona. Una vite chiamata "Brunello" o "Brunellino" che, verso la metà dell'Ottocento, viene identificata come una varietà del Sangiovese. Un'uva molto pregiata perché capace di produrre vini da lungo invecchiamento cioè vini rossi di altissimo pregio. Il "Rosso di Montalcino" DOC dimostra la versatilità del territorio di Montalcino che, con lo stesso vitigno Sangiovese, è in grado di produrre anche un vino adatto per essere bevuto più giovane.

E' un vino DOC a partire dalla vendemmia 1984 ed è prodotto con sole uve di Sangiovese. Il Rosso di Montalcino è caratterizzato da freschezza e fruttuosità, valida alternativa per il cantiniere e per il consumatore. Il "Brunello di Montalcino" è ottenuto da uve di Sangiovese, un vitigno chiamato tradizionalmente, a Montalcino, "Brunello". Il disciplinare di produzione stabilisce che la produzione massima di uva per ettaro sia inferiore a 80 q.li/ha (circa 52 hl./ha di vino). Regola l'immissione in commercio che avviene il 1° gennaio del quinto anno dopo la vendemmia.



MONTALCINO

Brunello "gli amici" Cecchi 2018 62
Sangiovese grosso 100%

La fornace Brunello 2018 74
Sangiovese grosso 100%

Poggio Antico Brunello 85
Sangiovese grosso 100%

Poggio Antico Brunello Riserva 2016 150
Sangiovese grosso 100%

Collosorbo Brunello 2018 75
Sangiovese grosso 100%

Canalicchio di Sopra Brunello 2018 95
Sangiovese grosso 100%

Argiano Brunello di Montalcino 2019 94
Sangiovese grosso 100%

MONTEPULCIANO

Vino Nobile Boscarelli 40
Sangiovese (prugnolo gentile) 85%, Mammolo, Canaiolo e Colorino 15%

BOLGHERI

Greppicante - I greppi 36
Cabernet Sauvignon 60%, Franc. 20%, Merlot 20%

Campo al Pero 32
Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 10%





SELEZIONE ROSSI

Pinot Nero Mont Mess castelfeder - Vigneti delle Dolomiti Alto Adige Armonioso e fragrante, profumi di violetta e iris, aromi di lampone e marasca <i>Pinot nero 100%</i>	28
Pinot nero Marchesi Pancrazi Villa Di Bagnolo - Toscana Sentori di mora, fragoline, note balsamiche, sfumature speziate, morbido intenso, finale persistente <i>Pinot nero 100%</i>	52
Barolo Cascina Ghercina Spezie e fiori appassiti all'olfatto, pieno in bocca, avvolgente, vellutato, con tannini dolci, di grande struttura <i>Nebbiolo 100%</i>	55
Barbaresco Cascina Ghercina Etereo, con note balsamiche, elegante, persistente di ottima struttura <i>Nebbiolo 100%</i>	47
Amarone Villa Cariana - Veneto Vino di grande intensità e persistenza, con profumi di amarene e prugne, nonchè spezie dolci, vellutata tannicità <i>Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Corvinone 5%</i>	52



Amarone Brunelli - Veneto 70
grande eleganza e aromi di ciliegia matura e croccante, cacao e spezie.
In bocca è un'esplosione di gusto ma rimane piacevolmente secco e fresco
Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella e Oseleta

Friuli doc Cladrecis 36
Vigoroso ed elegante richiami fruttati di mirtillo e di frutti di bosco in genere,
per poi proseguire con ricordi di humus e di erbe officinali, e chiudere su note minerali
Merlot, Pignolo, Cabernet Sauvignon



BOLLICINE

Felsina Brut Metodo Classico 34
24 m. su lieviti
Sangiovese, Pinot nero, Chardonnay

Nature Trento Doc Pedrotti 42
30 m. su lieviti
Chardonnay 100%

Brut Millesimato Trento DOC Pedrotti 46
50 m. su lieviti
Chardonnay 90%, Pinot noir 10%

Franciacorta Brut Mirabella 38
24 m. su lieviti
Chardonnay 80%, Pinot bianco 20%

Franciacorta rosè Mirabella 45
30 m. su lieviti
Pinot nero 45%, Chardonnay 45%, Pinot bianco 10%



Franciacorta Brut nature Mirabella Demetra 54
60 m. su lieviti
Chardonnay 70%, Pinot nero 20%, Pinot bianco 10%

Prosecco Superiore Brut DOCG Conegliano - Valdobbiadene Zago Gasparini 30
Glera 100%

 **CHAMPAGNE**

Paul Bara Brut Grand Cru Reserve 80
48 m. su lieviti
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

Paul Bara Grand Cru extra brut 88
60 m. su lieviti
Pinot noir 80%, Chardonnay 20%

Paul Barat Grand Cru Rosè 95
36 m. su lieviti
Pinot noir 82%, Chardonnay 18%

Perseval Foubert Tradition 75
48 m. su lieviti
Chardonnay 19%, Pinot noir 37%, Pinot meunier 44%





SUPERTUSCANS

Cepparello isole e olena - Toscana <i>Sangiovese 100%</i>	140
Fontalloro Felsina <i>Sangiovese 100%</i>	90
Greppicaia - I greppi <i>Cabernet Sauvignon 60%, Franc. 20%, merlot 20%</i>	95
Flaccianello della Pieve Fontodi <i>Sangiovese 100%</i>	165
Il Pareto - Nozzole <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>	105
Coevo - Castellina in Chianti <i>Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> <i>In quantità variabili</i>	75
I sodi di S.Niccolo' Castellare di castellina <i>Sangiovese 90%, Malvasia Nera 10%</i>	145
Cabreo Nozzole <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	65





VINI ARTIGIANALI E NATURALI

Balenaia rosato - Vinci Vino di buona acidità note di ciliegia e melograno ribes, mirto e ginepro, rosato di un tempo <i>Vermentino Nero</i>	26
Balenaia rosso - Vinci Vino in anfora, succoso, fruttato un nettare <i>Sangiovese ed altri vitigni autoctoni</i>	30
Pietro Torti Terre Gobbe - Oltrepò pavese  Pinot noir in una veste diversa, note di piccoli frutti neri finale speziato, fresco e sapido, una rivelazione <i>Pinot Noir 100%</i>	28
Francesca Barraco Orange Sentori di cera d'api, miele, foglia di te, erbe officinali <i>Vitigni autoctoni Siciliani</i>	30
Famiglia Fabiani Due fonti Anfora ed acciaio, vino di buona acidità e succo, note di miele, foglia di te ed agrume <i>Trebbiano 70%, Malvasia 30%</i>	33
Apeca Euforia Alta Langa Metodo Classico Effervescenza fine, fresco minerale note di acacia e di pane appena sfornato, fine ed elegante <i>30 ms su lieviti</i> <i>Pinot Nero 15%, Chardonnay 85%</i>	38

