

SIBE

PRESENTA

**LA NOSTRA SELEZIONE DI
PRODOTTI 100% MADE IN
TUSCANY**

Sapori di
Toscana



ACQUE	PAG. 3-4
BIBITE	PAG. 5
BIRRE	PAG. 6-7
VINI	PAG. 8-31
SPIRTIS	PAG. 32-38

SAPORI DI TOSCANA / ACQUA

ACQUA DI TOSCANA



SAN FELICE

ACQUA SAN FELICE - VAR CL 75 / CL 37,5

In un bosco incontaminato di felci secolari, alle pendici degli Appennini e delle montagne dell'Abetone, vicino alla storica città di Pistoia, sgorga Acqua di Toscana San Felice...

L'acqua oligominerale Naturale è perfettamente equilibrata in sali minerali, utilizzata fin dagli Etruschi per le sue straordinarie qualità terapeutiche e di benessere. Ideale con piatti leggeri, dal gusto leggero e naturale la rende una ottima acqua da bere anche lontano dai pasti. Con una etichetta rossa, l'acqua oligominerale Frizzante ha uno splendido perlage finissimo reso possibile dalla bassa temperatura dell'acqua della sorgente Acqua di Toscana San Felice. Questa acqua è perfetta per accompagnare cibi dal sapore potente e vini strutturati che lascia una meravigliosa percezione nel retrogusto.



VERNA
OLIGOMINERALE DI TOSCANA



ACQUA VERNA VAR CL 75 - PET CL 150 / CL 50

Situato nel cuore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, il Monte della Verna sovrasta un paesaggio bucolico e meraviglioso, un'oasi di pace e tranquillità nota sin dai tempi più antichi in seguito scelta dallo stesso San Francesco come luogo di meditazione, di raccoglimento e di preghiera. A poca distanza dal piccolo santuario dedicato al santo di Assisi ha origine Classica, acqua dal carattere incontaminato e puro come il territorio dove nasce.

SAPORI DI TOSCANA / ACQUA



ACQUA PANNA
PET CL 150 / CL 75 / CL 50
VAR CL 75 / CL 50
VAP CL 75 / CL 25

Acqua Panna sgorga in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro. Le sorgenti di Acqua Panna si trovano all'interno di una tenuta che si estende su una superficie di oltre 1300 ettari, condotta secondo le regole dello sviluppo sostenibile e dove si svolgono opere di tutela forestale per proteggere la ricca flora e fauna del luogo.

Tutto il territorio è interdetto a qualsiasi attività umana e sorvegliato da personale di vigilanza. Acqua Panna, prima di sgorgare, transita nell'acquifero per 15- 20 anni, arricchendosi naturalmente di quegli elementi naturali e di quelle proprietà che ne disegnano il particolare profilo organolettico.

Da sempre nota ed apprezzata per il suo gusto morbido e per la presenza di preziosi oligoelementi, è riconosciuta a livello internazionale quale eccellente compagna di vini delicati, non troppo strutturati e di moderata gradazione alcolica che devono accompagnarsi a piatti leggeri, con qualità organolettiche sottili ma persistenti.



SAPORI DI TOSCANA / BIBITE

LE SPUME DI PAPINI VAP CL 33

Non sono solamente bibite gassate perché le frizzanti bollicine si perdono nel sapore intenso e prelibato di una miscela semplice di ingredienti selezionati. Non solamente bibite analcoliche perché forti di una tradizione decennale che ci ha permesso di tramandare inalterati i sapori e la qualità di una volta, come nella migliore tradizione toscana e italiana.

Ti offriamo una varietà di bibite gassate di 12 gusti diversi, tra le quali spicca la Spuma Queen. Le altre bibite analcoliche comprendono Aranciata, Bitter, Cedrata, Chinotto, Cola, Gassosa, Limonata, Panterino, Pompelmo, Spuma Bionda, Acqua Tonica e Ginger Beer.



SAPORI DI TOSCANA / BIRRE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

PETROGNOLA

www.lapetrognola.com - info@lapetrognola.com

ROSSA FORTE

CL 33 / CL 75

Strong ale ambrato carico. Corpo sorprendentemente leggero. Inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico. Grad. 8%

TAMBURA APA

CL 33 / CL 75 / 20 LT POLIKEG

Dorata, con aromi eleganti non molto intensi. Morbida, leggera a compensare l'amaro della generosa luppolatura in stile americano. Grad. 5,4%

MARRON

CL 33 / CL 75

Ambrato carico. Toni tostati del malto con l'aggiunta di castagne macinate durante l'ammontamento. Strutturata con un finale sorprendentemente speziato/affumicato. Grad. 6,5%

SASSOROSSO

AMBRATA AL FARRO

CL 33 / CL 75 / 20 LT POLIKEG

All'olfatto fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amaro della luppolatura Saaz lasciando un gradevole e lungo finale. Grad. 5,5%

CINGHIALE NERO

NERA AL FARRO

CL 33 / CL 75

Scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati ed erbacei dei luppoli tedeschi. Grad. 6,5%

MONTEFIORE

BIANCA AL FARRO

CL 33 / CL 75 / 20 LT POLIKEG

Blanche ai 4 cereali e mix di spezie. Elegante, fresca e molto facile da bere. Note evidenti di bergamotto e agrumato. Grad. 5%

SANDY ROSSA AL FARRO

CL 33 / CL 75 / MAGNUM / 20 LT POLIKEG

Orzo più farro crudo. Il "gruit" di spezie in aggiunta conferisce caratteristico gusto armonioso di caramello con eleganti sfumature speziate. Grad. 7%

METRA IPA AL FARRO

CL 33 / CL 75 / 20 LT POLIKEG

Ambrata, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi. Amaro prevalente e per- Grad. 6,2%

GIUSTA BIONDA

CL 33 / CL 75

Golden Ale. Chiara, speziata al naso, corpo leggero e maltato. Finale secco e delicatamente amaro. Grad. 5,3%

BIONDA FORTE

CL 33 / CL 75 / 20 LT POLIKEG

Strong ale leggermente ambrata. Sensazioni fruttate e speziate del lievito. L'etilico è presente ma non invadente. Grad. 5,3%



SAPORI DI TOSCANA / BIRRE

9 PICCOLO
BIRRIFICIO
CLANDESTINO
INDIPENDENTI DAL 1593



AWANAGANA

CL 33 / CL 75 / 20 LT

Gli intensi profumi di frutta tropicale della luppolatura europea ricordano le note dei luppoli americani e rendono unica la nostra GLUTEN FREE.

Grad. 5%

GOSLAR

CL 33 / 20 LT

Una Gose made in Italy nata dalla collaborazione con il birrifico La Buttiga di Piacenza. Birra di frumento con utilizzo di batteri lattici selezionati e sale, a naso le note acide e agrumate accompagnano una bevuta dalla bollicina vivace, rinfrescante, piacevolmente acida e sapida.

Grad. 4,5%

RIAPPALA

CL 33 / 20 LT

Gli esplosivi profumi agrumati e di frutta tropicale accompagnano una bevuta lunga, dal corpo leggero ma deciso, con un finale amaro marcato e persistente.

Grad. 6,5%

SANTA GIULIA

CL 33

Brown Ale ambrata dalle note olfattive di caramello, biscotto e frutta secca. La morbidezza preannunciata all'olfatto si rivela all'assaggio, con una corsa lunga e piena senza essere stucchevole.

Grad. 6%

CINQUE E CINQUE

CL 33

Le avvolgenti note aromatiche di miele e frutta a pasta bianca matura accompagnano una bevuta lunga, dal corpo denso e rotondo, in perfetto stile Belgian Strong Ale: un avvio dolce, una chiusura secca.

Grad. 8,5%

TREPPONTI

CL 33

Blanche di frumento con l'aggiunta di farro e grani antichi. Bevuta dal gusto dolce-acidulo, facile e rinfrescante.

Grad. 4,6%



SAPORI DI TOSCANA / VINI

San Guglielmo



Montalcino

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVE: SANGIOVESE

Colore rosso rubino, con luminosi riflessi granato. Il naso offre un ricco bouquet di rosa e peonia, prugna e mora di rovo. Il sorso avvolge il palato con eleganza, imprimendo una traccia tannica caratteristica e fiera, con ritorni succosi di frutta e spezie.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVE: SANGIOVESE

Colore rosso rubino, con riflessi porpora; al naso profumi netti di fiori e frutta fresca, leggera speziatura e note di tabacco; in bocca è elegante ed equilibrato.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVE: SANGIOVESE

Struttura elegante e tannini morbidi. Di colore rubino, ha aromi di frutti rossi, tra cui spiccano la prugna e il ribes, e sentori di cuoio e tabacco.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVE: SANGIOVESE

Vino con tannini morbidi e setosi. E' un vino fresco e vivace, che unisce la longevità del vitigno ad un'ottima bevibilità sin da giovane.



SAPORI DI TOSCANA / VINI


Collemattoni

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVE: SANGIOVESE GROSSO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVE: SANGIOVESE GROSSO



La Palazzetta

BRUNELLO DI MONTALCINO BIO DOCG

UVE: SANGIOVESE

ROSSO DI MONTALCINO BIO DOC

UVE: SANGIOVESE GROSSO

SANT'ANTIMO ROSSO DOC BIO DOC

UVE: SANGIOVESE E COLORINO TOSCANO

Inverni non eccessivamente freddi, estati calde, primavere e autunni piovosi e umidi danno vita in queste terre calcaree e sassose a vini profumati, ricchi di colore, di piacevole acidità e tannino.

I principi naturali di lavorazione e produzione riceveranno dalla vendemmia 2018 la certificazione biologica.



SAPORI DI TOSCANA / VINI



CHIANTI MONTALBANO DOC UVE: SANGIOVESE

Vera passione quella di Enrico Pierazzuoli che condivide con la famiglia nella gestione delle Farnete e di Cantagallo. Aziende vitivinicole in conversione biologica che si dividono in due territori ben distinti dove vengono prodotti vini con denominazione Chianti Montalbano, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e olio.

A Cantagallo c'è il corpo aziendale con cantine di vinificazione, di invecchiamento, osteria a km 0, fattoria didattica, agriturismo e gli uffici. Un'impianto a biomasse alimentato con noccioli di oliva serve per il riscaldamento e l'acqua calda per tutta la struttura compreso l'agriturismo, le 5 abitazioni della famiglia



Una realtà dinamica in espansione che sta seguendo un percorso gestionale vitivinicolo con forza e dedizione per la terra e con metodi naturali.

BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC UVE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON

CARMIGNANO DOCG UVE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON



SAPORI DI TOSCANA / VINI



Il Podere LUNARDI si trova nelle immediate vicinanze di Vinci, città del genio LEONARDO, terra ricca di tradizioni vitivinicole.

È qui che la nostra famiglia, da oltre 4 generazioni, raccoglie le proprie a mano, producendo ed imbottigliando, secondo tradizione, i propri vini, assai noti ed apprezzati per la loro qualità e le inconfondibili caratteristiche

BIANCO TOSCANO IGT

UVE: VERMENTINO

CHIANTI DOCG

UVE: 80% SANGIOVESE, 10% CANAILOLO,
10% MERLOT

PICCOBACCO ROSSO IGT

UVE: 70% SANGIOVESE, 30% MERLOT

ROSATO IGT

UVE: SANGIOVESE



SAPORI DI TOSCANA / VINI



Collefiorito

Lo facciamo con Passione e Amore Nel cuore della Toscana, tra le dolci colline che cullarono Leonardo, si trova l'azienda agricola "Antico Colle Fiorito", espressione d'impegno e d'amore, per una tradizione contadina che arricchisce gli animi di un atmosfera di colori, suoni e sapori.

CHIANTI DOCG FIASCO

UVE: SANGIOVESE, CANAILO

BIANCO DELL'EMPOLESE DOC

UVE: TREBBIANO, MALVASIA, CHARDONNAY

SANGIOVESE TOSCANO IGT

UVE: SANGIOVESE

CHIANTI CLASSICO DOCG

UVE: SANGIOVESE, CANAILO UVE: SANGIOVESE,



SAPORI DI TOSCANA / VINI



CHIANTI CLASSICO LUIANO DOCG

UVE: SANGIOVESE 90%, MERLOT 5%,
CABERNET SAUVIGNON 5%

LUI DI LUIANO ROSSO IGT

UVE: CABERNET 33%, MERLOT 34%, COLORINO
TOSCANO 33%

CHIANTI CLASSICO LUIANO RISERVA ORO DOCG

UVE: SANGIOVESE

ROSSO ASSAI IGT

UVE: SANGIOVESE 95%, ALICANTE 5% CANAILOLO



SAPORI DI TOSCANA / VINI



Adagiato sul poggio che domina la vallata fino alle porte di Siena, l'Agriturismo Il Villino rimane appartato in un'oasi di verde, avvolto nel silenzio e nella tranquillità delle Colline del Chianti, circondato da una natura incontaminata, ricca di agresti profumi.

L'originaria fattoria, di proprietà della Famiglia Bracco fin dal 1947, è stata sapientemente ristrutturata, per dar modo agli Ospiti di vivere in pieno l'atmosfera della campagna e di gustarne i sapori, senza tralasciare la nostra antica vocazione di produttori di olio d'oliva e dell'ottimo vino Chianti Classico.

IL VILLINO CHIANTI CLASSICO DOCG

UVE: SANGIOVESE, CANAILOLO, MERLOT

IL VILLINO CHIANTI RISERVA DOCG

UVE: SANGIOVESE, CANAILOLO, MERLOT

CAMBOLLI ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE



SAPORI DI TOSCANA / VINI

FATTORIA *Dianella 1^o*

Tra i fertili colli della Toscana settentrionale sorge la Fattoria Dianella 1, ubicata nella campagna della città di Vinci, così appellata nel 1954 dal Presidente della Repubblica Einaudi successivamente alla riconosciuta importanza storica del paese in quanto luogo natio del celeberrimo genio. Il vasto territorio rurale di Vinci è privilegiato da terreno fertile ed ottime condizioni climatiche che garantiscono produzioni eccellenti ed uniche di vino ed olio.

La Fattoria Dianella 1 si trova immersa nel cuore pulsante di questa idilliaca realtà agricola, a pochissimi minuti dal centro della città. La denominazione Dianella ha origini antiche che cospargono di magia e nobiltà tutta l'area circoscritta, territorio prescelto dalla nobile famiglia De' Medici come zona di caccia, attività ludica rappresentata dalla dea Diana.

IDEO CHIANTI DOCG

UVE: SANGIOVESE 90%, CABERNET 5%, MERLOT 5%

DELIO IGT

UVE: SANGIOVESE, MERLOT

SOTÈR IGT

UVE: TREBBIANO 90%, VERMENTINO 10%



SAPORI DI TOSCANA / VINI



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

UVE: SANGIOVESE, CABERNET FRANC

CHIANTI CLASSICO DOCG

UVE: SANGIOVESE, CANAILO

ROSATO IGT

UVE: SANGIOVESE



MAMBA NERO ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE, TEROLDEGO, PETIT VERDOT



Il Mamba Nero viene imbottigliato il 13 luglio 2018 ed è stato "offerta" sul mercato ad ottobre dello stesso anno.

Le 4000 bottiglie prodotte sono state tutte vendute nel giro di un mese, ne è rimasta solo qualcuna per la cantina.

Il Mamba Nero è un vino che si presenta rosso rubino brillante con riflessi violacei. Evidenti sentori di viola e frutta rossa. In bocca è equilibrato, di struttura ma allo stesso tempo di piacevole beva. Trova il suo massimo dopo 5 anni dalla sua vendemmia ma il potenziale di invecchiamento supera i 15 anni.

SAPORI DI TOSCANA / VINI

LE FILIGARE



VIN SANTO "LE FILIGARE" DOC

UVE: SANGIOVESE, TREBBIANO TOSCANO

SPUMANTE ROE METODO CLASSICO

UVE: SANGIOVESE

LE FILIGARE "IL GERMOGLIO" IGT

UVE: SANGIOVESE

CHIANTI GRAN RISERVA "MARIA VITTORIA" DOCG

UVE: SANGIOVESE 90%, COLORINO 5%, MERLOT 5%

CHIANTI CLASSICO DOCG

UVE: SANGIOVESE 90%, CANAILOLO 5%,

CHIANTI GRAN SELEZIONE "LORENZO"

UVE: SANGIOVESE

Un borgo antico immerso nella bellezza e nella poesia della campagna toscana, un territorio di antiche tradizioni, un gioiello incastonato tra Firenze e Siena. Una casa vinicola d'eccellenza con vini di altissima qualità nati dal connubio fra tradizione ed innovazione.



SAPORI DI TOSCANA / VINI

Azienda Agricola Casale



**CASALE NOBILE DI
MONTEPULCIANO DOCG**
UVE: PRUGNOLO GENTILE, MAMMOLO

**CASALE ROSSO DI
MONTEPULCIANO DOC**
UVE: PRUGNOLO GENTILE, MAMMOLO



**CARAVANSERRAGLIO
CRUEL BIANCO BIO IGT**
UVE: TREBBIANO

**CARAVANSERRAGLIO
SYRAH CORTONA BIO IGT**
UVE: SYRAH



SAPORI DI TOSCANA / VINI



CAMPALTINO BIANCO IGT

UVE: TREBBIANO E MALVASIA

CAMPALTINO ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

UVE: SANGIOVESE

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

UVE: SANGIOVESE

Rappresenta l'essenza delle persone che da decenni lavorano costantemente a stretto contatto con queste terre ricche di storia, tradizione e cultura.

La linea Vecchia Cantina è colei che rispecchia in tutto e per tutto lo spirito dei 14 fondatori.

È sicuramente il Brand maggiormente conosciuto e distribuito sul territorio con un ottimo rapporto qualità/prezzo. E' una linea completa dove troviamo prodotti di fascia più alta, vini da uso quotidiano e prodotti più sfiziosi.



SAPORI DI TOSCANA / VINI



CROGNOLO ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON



La Cantina de LaSelva si trova, circondata da uliveti e vigneti, nel territorio di produzione del vino DOCG Morellino di Scansano.

CILIEGIOLO DOC

UVE: CILIEGIOLO

PRIVO ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE, ALCANTE

PUGNITELLO ROSSO IGT

UVE: PUGNITELLO



SAPORI DI TOSCANA / VINI



SOC. AGR. RELI VAGNONI

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

UVE: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

VERNACCIA RISERVA "I MOCALI"

UVE: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

CHIANTI COLLI SENESI

UVE: SANGIOVESE

ROSATO DOC "IL PANCOLINO"

UVE: SANGIOVESE, PRUGNOLINO



GUIDOTTI

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

UVE: PRUGNOLO GENTILE 96% E CANAILO 4%

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

UVE: PRUGNOLO GENTILE 96% E CANAILO 4%



SAPORI DI TOSCANA / VINI



CARATTERE, ANIMA E CORPO DEI NOSTRI VINI SI SPIEGANO CON IL LORO PROVENIRE DA LONTANO, DA UNA CONCEZIONE 'FAMILIARE' DELLA VIGNA, DALL'AMOREVOLE ATTENZIONE PER OGNI FASE: DALLA CURA DELLE UVE, ALLA VENDEMMIA, ALLA VINIFICAZIONE.

CANAIOLO IGT ROSSO

UVE: CANAIOLO

CILIEGIOLO IGT ROSSO

UVE: CILIEGIOLO

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

UVE: SANGIOVESE, CANAIOLO, COLORINO, CILIEGIOLO

VERNACCIA "I MACCHIONI" DOCG

UVE: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

UVE: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



SAPORI DI TOSCANA / VINI



IN TOSCANA, NEL CUORE DELLE TERRE DI PISA SI TROVA UN'OASI DI PACE E TRANQUILLITÀ. A TORRE A CENAIA PUOI VIVERE L'ESPERIENZA DI UNA TENUTA MILLENARIA, CON I SUOI 500 ET-TARI DI CAMPAGNA INCONTAMINATA DOVE IL TEMPO SEMBRA ESSERSI FERMATO.

PITTI SANGIOVESE BIO ROSATO IGT

UVE: SANGIOVESE

PITTI VERMENTINO BIO IGP

UVE: VERMENTINO

PITTI ROSATO BIO IGP

UVE: SYRAH

CENAIA DOLCE PECCATO BIANCO IGP

UVE: TREBBIANO, SAUVIGNON BLANC

CONTESSA PAULINE BIO BAINCO IGP

UVE: VERMENTINO

TORRE DEL VAJO ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

SPUMANTE PITTI BRUT BIO

UVE: CHARDONNAY



SAPORI DI TOSCANA / VINI



L'AZIENDA AGRICOLA CAMPO AL NOCE È IM-
MERSA NELLE COLLINE TRA BOLGHERI E CAST-
AGNETO CARDUCCI, IN UNO DEI TERRITORI
PIÙ FAMOSI PER LA PRODUZIONE DI VINI PRE-
GIATI E RINOMATI IN TUTTO IL MONDO.

MITERRE BOLGHERI ROSSO DOC

UVE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC, SYRAH

RIVERBERO BOLGHERI SUPERIORE DOC

UVE: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

ASSIOLO BOLGHERI ROSSO DOC

UVE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC

VERMENTINO BOLGHERI DOC

UVE: VERMENTINO

ARMONIA ROSSO IGT

UVE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH



SAPORI DI TOSCANA / VINI

SERNI FULVIO LUIGI



L'AZIENDA AGRICOLA NASCE NEL 1974 AI PIEDI DELLE COLLINE DI CASTAGNETO C.CCI. GESTITA PERSONALMENTE DALL'ESPERIENZA E DALLA TRADIZIONE AGRICOLA DELLA FAMIGLIA, SI ESTENDE PER CIRCA 15 ETTARI.

RADIUS VERMENTINO DOC

UVE: VERMENTINO

TEGOLETO BOLGHERI ROSSO DOC

UVE: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, SANGIOVESE

ARCANTO BOLGHERI ROSSO DOC

UVE: SANGIOVESE, SYRAH, MERLOT

ACCIDERBA

BOLGHERI SUPERIORE ROSSO DOC

UVE: CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH

CAMPOFITTO VERMENTINO IGT

UVE: VERMENTINO

LE LAME BIANCO DOC

UVE: VERMENTINO, TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



SAPORI DI TOSCANA / VINI



BIOLOGICO DAL 1994

I VINI DI SASSOTONDO CERCANO DI ESSERE ESPRESSIONE DI QUESTO TERRITORIO POTENTE E MISTERIOSO: I VITIGNI AUTOCOTONI E UN AMBIENTE PER CERTI ASPETTI ESTREMO, CON IL TUFO CHE AFFIORA OVUNQUE, PRODUCONO VINI FINI ED ELEGANTI, NATURALMENTE CONCENTRATI, SAPIDI E SPEZIATI.

CILIEGIOLO IGT

UVE: CILIEGIOLO

SAN LORENZO CILIEGIOLO IGT

UVE: CILIEGIOLO

TUFO ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE 60%, MERLOT 20%, TEROLDEGO 20%

TUFO BIANCO IGT

UVE: TREBBIANO 80%, SAUVIGNON 15%, GRECO 5%



SAPORI DI TOSCANA / VINI



Tenuta Montauto appartiene alla mia famiglia da più di sessant'anni.

Fu mio nonno Enos, negli anni '80, a mettere a dimora i primi vigneti, ma solo nel 2001 l'azienda ha preso la sua forma attuale, quando dopo una laurea in economia e commercio ho intrapreso il mio primo progetto di vinificazione e, con esso, dato una svolta alla mia vita.

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

UVE: SANGIOVESE

ENOS DOC

UVE: SAUVIGNON VIGNE VECCHIE

GESSAIA DOC

UVE: SAUVIGNON

PINOT NERO IGT

UVE: PINOT NERO

BIANCO DI PITIGLIANO DOC

UVE: 70% TREBBIANO, 25% MALVASIA, 5% CHARDONNAY

SILIO IGT

UVE: CILIEGIOLO

STACCIONE DOC

UVE: SANGIOVESE

VERMENTINO IGT

UVE: VERMENTINO



SAPORI DI TOSCANA / VINI



LA NOSTRA AZIENDA SI ESTENDE SU 45 ETTARI COLTIVATI A VIGNETO, CON UVE SANGIOVESE, MORELLINO, VERMENTINO, ANSONICA, ALICANTE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT, PER UNA PRODUZIONE ANNUALE DI 160.000 BOTTIGLIE.

VINSANTO GRATICCIO DOC

UVE: TREBBIANO E ANSONICA

A' LUCIANO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

UVE: SANGIOVESE, ALICANTE

LOSCO CAPALBIO DOC

UVE: SANGIOVESE, ALICANTE

BRIGANTE CAPALBIO DOC

UVE: VERMENTINO

TORE DEL MORO MORELLINO

DI SCANSANO DOCG

UVE: SANGIOVESE, ALICANTE

ANSONICA DOC

UVE: ANSONICA



SAPORI DI TOSCANA / VINI



**CHIANTI CLASSICO DOCG
CASTELLO DI ALBOLA**
UVE: SANGIOVESE, CANAILOLO



SANT'ILARIO

CHIANTI DOCG SANT'ILARIO
UVE: SANGIOVESE



ROSSO IGT CANTO DEI MESSERI
UVE: SANGIOVESE

BIANCO IGT CANTO DEI MESSERI
UVE: TREBBIANO



SAPORI DI TOSCANA / VINI



VIN SANTO IL GRILLINO SPARLA/GERARDI

UVE: TREBBIANO, MALVASIA, CATARRATTO
E ALTRE UVE A BACCA BIANCA E/O ROSSA.



Le tracce storiche più antiche del podere sono contenute all'interno di un atto notarile del '400, una cui copia si può leggere appesa al muro presso

la Fornai srl "RIBOBOLI" è il nome rinvenuto all'interno di tale documento per indicare la terra attraversata da questo rio e che già nel 1425 fu acquistata per la coltivazione di cereali e di uve.

Oggi, grazie agli enormi sacrifici sostenuti nei primi anni di vita della vinicola, possiamo considerare la FORNAI SRL un fiore all'occhiello della tradizione vitivinicola toscana

TERRERASNA BIANCO IGT

UVE: TREBBIANO, MALVASIA DEL CHIANTI

TERRERASNA ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE, CANAILOLO

OTIUM BIANCO IGT

UVE: TREBBIANO, MALVASIA DEL CHIANTI

OTIUM ROSSO IGT

UVE: SANGIOVESE, CANAILOLO



SAPORI DI TOSCANA / VINI



LAVICO MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG

UVE: SANGIOVESE



MAREMMA TOSCANA DOC ROSSO

UVE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON



SAN FABIANO

SAN FABIANO CHIANTI SUPERIORE DOCG

UVE: SANGIOVESE



SAPORI DI TOSCANA / VODKA E BRANDY

VKA - VODKA BIO TOSCANA - 70 CL



VODKA **VKA**

La vodka bio VKA viene dalla Toscana, con acqua del Mugello e grano organico. Bevanda straniera ed ingredienti nostrani si mischiano per garantire un sapore unico ed inimitabile senza mancare di rispetto ai creatori della vodka originale. Il bio non compromette il sapore forte e la versatilità della vodka, ottima per la preparazione di svariati drink.

La vodka bio VKA viene distillata e filtrata con attenzione per non compromettere il sapore e l'aroma che la rendono unica. Nonostante l'alta gradazione, il sapore non risulta troppo tagliente.

La versatilità della vodka bio VKA permette di creare drink per ogni occasione senza limitare la propria fantasia. Si può preparare un fresco drink Magnolia con l'aggiunta di frutta per i caldi party estivi, un 'K Lady e un 'K Sir per assecondare i più comuni gusti di uomini e donne, oppure preparare i più classici, come un Vodka Lemon per una festa tra amici.



LE FILIGARE BRANDY DI SANGIOVESE DI TOSCANA - 50 CL

Il Brandy de Le Filigare è un distillato ottenuto esclusivamente da un vino giovane e fresco prodotto a partire da uve 100% Sangiovese, vinificato senza aggiunta di fecce, aromi o distillati di altra provenienza.

Ottenuto con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria a doppio processo con ridistillazione delle flemme ed un cospicuo taglio di teste e code. Il distillato ottenuto ha una gradazione alcolica del 40%Vol ed è affinato almeno 24 mesi in piccole botti di rovere francese.

Dal colore decisamente ambrato, al profumo rivela note di fruttate e speziate con una piacevole scia eterea. Il gusto è caldo ed avvolgente, morbido e suadente, con un ritorno di aromi complessi di tabacco, caramello e liquirizia. Brandy da meditazione e fine pasto, da provare in abbinamento con un cioccolato di ottima qualità (70% cacao).



SAPORI DI TOSCANA / GIN



DU.IT - ITALIAN DRY GIN 70 CL

Prodotto con la tecnica del Cold Compounding, ne esce un gin dal caratteristico colore giallo per l'infusione delle botaniche. Aromatico e morbido, spiccano note di ginepro, menta e arancia.

Un Gin secco, creato con la tecnica del Compounding, giallo al colore e artigianale nel gusto. Totalmente prodotto a mano.

Le botaniche sono scelte tra le migliori referenze che si possono trovare e miscelate dal nostro Mastro Liquorista. Il ginepro la fa da padrone, creando un prodotto alla base dei migliori aperitivi e cocktails, come il nostro il nostro Negroni Doc 1919.

GIN ARGINTARIO 50 CL

Nel cuore della Maremma, lungo la costa sud della Toscana, si erge, unito da due lembi di terra, il promontorio dell'Argentario.

È dai suoi boschi, i vigneti di Ansonica e dal mare che questo Gin prende ispirazione. Ginepro, melissa, arancia amara, gelsomino, un tocco di acqua vite d'uva e due botaniche raccolte a mano, il lentisco ed il finocchietto marittimo, rispecchiano in pieno il carattere del territorio. Un Gin versatile sia per i cocktails che da bere assoluto.



DAVID - LUXURY GIN TUSCANY 70 CL

Alcool: 40,00%

Colore: trasparente

Gin elegante e dal colore trasparente con riflessi cristallini, profumo agrumato, pieno, con note floreali di iris e vaniglia.

Prodotto utilizzando come base il prestigioso alcol di vino e l'inserimento di 11 botanici. Al gusto si presenta fine, equilibrato e la presenza di agrumi ed ireos esaltano la parte aromatica del prodotto rendendo più armonico il tipico sapore delle bacche di ginepro.

Confezionato singolarmente, racchiuso in una bottiglia-gioiello in vetro bianchissimo che rappresenta un superbo tributo stilistico al maestro Michelangelo.



SAPORI DI TOSCANA / GIN



GINEPRAIO - BIO TUSCANY DRY GIN - 50 CL

Ginepraio è il London Dry Gin biologico che parla toscano. Nasce dalla collaborazione tra Levante Spirits e Distillerie Deta. Nel battezzarlo si sono ispirati al vecchio adagio "cacciarsi in un ginepraio" (riportato anche in etichetta con la definizione da vocabolario), modo informale per descrivere una situazione complicata da cui è difficile uscire. La stessa nella quale si sono imbattuti durante la ricerca delle materie prime, tutte rigorosamente certificate, toscane e biologiche. A partire dall'alcool di base, che proviene da grano coltivato nella zona del Mugello; mentre le sette botaniche, fra cui ginepro, rosa canina ed elicriso, provengono dalla Maremma, dalla Val D'Orcia passando per il Chianti.

Ginepraio è un gin fortemente identitario, figlio del suo territorio, distillato a Barberino Val D'Elsa. Per la sua realizzazione al Master Distiller si è affiancato Enzo (uno dei due soci di Levante Spirits), enologo toscano. Un gin, quindi, che per le sue peculiarità si ispira al mondo del vino ed è pensato per gli appassionati del settore.

Ginepraio si adatta ad ogni preparazione di drink a base gin.

Gradazione: 45% vol.

Ginepraio è l'unico gin al mondo la cui tracciabilità di alcool e piante territoriali è totalmente certificata da organismi di controllo. Nasce da una base di alcool in cui vengono infuse separatamente 7 botaniche, fra cui spiccano: ginepro, rosa canina ed elicriso (pianta spontanea che cresce sul versante tirrenico dell'Italia e in Sardegna). Le infusioni variano dai 7 ai 10 giorni; dopodiché vengono unite e distillate tramite Lapo, il nostro alambicco, per poi essere lasciate riposare al buio per 10 giorni prima dell'imbottigliamento.

VALLOMBROSA - DRY GIN - 70 CL

Un'etichetta semplicemente mitologica, che cattura immediatamente l'occhio di tutti gli appassionati di distillati: rarissimo e con una distribuzione capillare limitatissima, - si parla di qualche centinaio di bottiglie all'anno -, il Dry Gin prodotto da Vallombrosa è semplicemente magnifico.

Il ginepro emerge in tutta la sua bellezza, con una complessità che man mano fa risaltare altri profumi al naso e con un sorso vellutato che incentiva la beva.

Da bere almeno una volta nella vita per commuoversi di fronte a qualcosa di davvero straordinario.

Alla vista è incoloro e trasparente. Al naso domina un profumo molto penetrante di ginepro, alternato a profumi di corteccia, bosco, rovo. In bocca è equilibrato, molto avvolgente, con un grado alcolico importante ed un gusto che richiama il balsamico, la resina della pigna e la mandorla. Chiude con un finale decisamente persistente.



SAPORI DI TOSCANA / GRAPPA

DU.IT - GRAPPA DELLA FELICITA' - 70 CL

La Grappa del nostro opificio. La felicità fatta bottiglia e il rispetto di un'antica tradizione arricchita da una lunga ricerca delle piante officinali: una catarsi per l'anima, un brindisi alla serenità.

La GRAPPA DELLA FELICITA' è un viaggio rassicurante per la vostra anima, un elisir di pace e tranquillità. Uno stile unico e raffinato intriso di iperico, camomilla e zafferano. Un mix vincente di sapore e gusto, allietato dalle note antidepressive delle nostre erbe. Provare per credere.
Alc. Vol 30%

DU.IT - GRAPPA ROUTE 222 ARGENTO BRUNELLO - 70 CL

Grappa monovitigno di Brunello di Montalcino. Finezza estrema, uva rossa, pesca, prugna, fieno, finale secco e delicato.
Alc. Vol 40%

DU.IT - GRAPPA ROUTE 222 ORO BARRIQUE CHIANTI CLASSICO 70 CL

Grappa Baricata di chianti. Sentori di vaniglia, vinacciolo, uvetta, frutta secca, miele di castagno, sigaro.
Alc. Vol 40%



DU.IT
DISTILLERIA URBANA ITALIA

SAPORI DI TOSCANA / GRAPPA



FILIGARE GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO - 50 CL

Manto rosso rubino luminoso, che mostra consistenza. All'olfatto è ridondante di frutta, visciola matura e gelsi neri.

FILIGARE GRAPPA DI VINSANTO - 50 CL

Dal colore dorato inteso con riflessi ambrati, al profumo rivela note di frutta secca, vaniglia, tabacco e spezie dolci, sviluppate grazie al sapiente invecchiamento in legno. Il gusto è elegantemente vellutato, morbido e ben strutturato con caratteristiche che richiamano i vini passiti.

VALDOGLIO GRAPPA DI CHIANTI FIASCO 50 CL



Il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia, ottenuta distillando la parte solida dell'uva: la vinaccia.

Corposa, dal sapore intenso, equilibrato e morbido, ottenuta seguendo i più antichi e tradizionali metodi di distillazione.

Una grappa dal gusto coinvolgente. Un classico intramontabile. Bevuta e sorseggiata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata.



SANTA LUCIA TORE DEL MORO GRAPPA DI MORELLINO DI SCANSANO 50 CL

Prodotta da vinacce fresche di uve Morellino di Scansano, distillate a vapore con impianto discontinuo.



SANTA LUCIA TORE DEL MORO GRAPPA DI MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 50 CL

Prodotta da vinacce fresche di uve Morellino di Scansano, distillate a vapore con impianto discontinuo ed affinata in barriques per 18 mesi.

SAPORI DI TOSCANA / APERITIVI E LIQUORI

DU.IT. LIMONCELLO DIGESTIVO 70 CL

Il nostro limoncello fatto in casa. Le bucce di limone si fondono a ginger e curcuma per un risultato pungente, elegante e dal profumo persistente.

Il LIMONQUELO al ginger è un limoncello naturale infuso insieme alla curcuma, per un prodotto dalle grandi qualità toniche, digestive e antiossidanti che racchiude in sé la grande storia degli agrumi nostrani, come nella migliore tradizione sorrentina. Una rivisitazione urbana al passo coi tempi, frutto della nostra vocazione artigiana e schietta passione. Un prodotto irriverente, nudo e crudo come piace a noi.

Vol. 28%



DU.IT. BITTER - 70 CL

Bitter che parte da Milano e arriva a Firenze come piace a noi: leggermente amaro, prodotto per infusione naturale senza coloranti.

Il nostro Bitter è differente. Lo si vede già dal colore, per le infusioni delle spezie in alcol senza aggiunta di coloranti.

Un bitter lieve, aromatico e gradevolmente amaro, che si sposa perfettamente insieme al nostro Vermut e al Gin per comporre il NEGRONI DOC 1919. A 100 anni dalla sua invenzione, il primo Negroni prodotto con tutti ingredienti Fiorentini Doc.



DU.IT. VERMOUTTE DEL CHIANTI 70 CL

Un autentico Vermut toscano, prodotto con base Chianti DOCG: battagliero e ostinato nel suo ventaglio di spezie e allo stesso tempo perfettamente bilanciato.

Anche se il nome è francese, questo è il Vermut più toscano che esista, tanto da essere prodotto con vino Toscano del Chianti. La quantità di assenzio è doppia rispetto ai Vermut commerciali e il mix di spezie che abbiamo infuso, lievemente acidule, danno un carattere da Maledetto Toscano al nostro Vermut.

Ottimo da bere liscio, la sua espressione migliore si ha miscelandolo col bitter per comporre l'Americano Fiorentino e il Negroni Doc 1919.



SAPORI DI TOSCANA / AMARI

SAN FELICE AMARO DE' MEDICI

Infuso di GENZIANA, RABARBARO, CHINA, CHIODI di GAROFANO, LIQUIRIZIA.

Equilibrato e complesso, sapore ricco e aromatico. Note intense di Rabarbaro e China, dolceamaro con un retrogusto di menta. Complesse note speziate permangono in bocca. Il persistente sentore di Liquirizia caratterizza il finale e determina il colore naturale dell'Amaro dei MEDICI.



DU.IT AMARO FIORENTINO 70 CL

Spiccatamente amaro, dannatamente dissetante. Un omaggio al carattere austero, rude ma anche divertente dei Toscani.

Firenze, 1530. Le truppe di re Carlo V assediano la città da giorni. La gente è alla fame e la resistenza potrebbe cadere da un momento all'altro. Per mostrare la loro superiorità agli eventi, i governanti Fiorentini, decidono di radunare la popolazione e di organizzare una partita di calcio, sotto gli occhi increduli degli assediati, che dai colli intorno potevano vedere ciò che stava accadendo. Ancora oggi, ogni anno, si celebra una rievocazione di quella incredibile partita di calcio storico. Ingredienti: Alcool purissimo, infuso naturale segretissimo di spezie, tra cui Iris di Firenze, acqua di prima qualità, poco zucchero. Vol. 25% - Amaro IBU 60 - cl.



DU.IT AMARO IPA - 70 CL

Il nostro amaro IPA: un sapore dal gusto equilibrato e luppolato per esaltarne gli aromi. Un prodotto moderno, urbano e artigianale dalle spiccate proprietà digestive. L'inconfondibile aroma del luppolo arricchisce e completa questo innovativo prodotto di casa DU.IT. Inebriante e dal caratteristico sapore deciso, ITALIAN PALE AMARO è un fernet che ricorda il profumo intenso delle birre artigianali di stile IPA. Si accompagna a tonalità amare decise e persistenti al palato, in un mix di sapori strutturati, dal gusto fruttato delle diverse varietà di luppolo utilizzate. Una vera scoperta di qualità artigiana.

DU.IT AMARO NAZIONALE 70 CL

L'Amaro Nazional Popolare, morbido e aromatizzato alla cannella. Una lieve punta di amarognolo fa da giusto contraltare al dolce di base. Perfetto da fine pasto o come accompagnamento ai dessert. Ottenuto con cannella biologica come botanica principale, e altre spezie morbide, è un amaro che ha la dolcezza di un liquore ma con un utilizzo minimo di zucchero, il che lo rende incredibilmente bevibile. Il primo amaro Nazional popolare prodotto con una maniacale cura artigianale.



LA STORIA

Tre famiglie (Bracco, Lelli e Menici) iniziano nel 1925 ad operare nel settore bevande nell'area di Prato/Firenze. Pionieri del settore importavano birra dalla Germania e vendevano acque minerali e sciroppi per la preparazione delle prime bevande. Verso la metà degli anni 90, queste tre realtà confluiscono in un'unica azienda con deposito a Calenzano e velocemente diventano una delle più importanti realtà toscane nel

L'AZIENDA

Sibe Commerciale S.p.a. è un'azienda specializzata nella distribuzione di bevande nella ristorazione fuori casa. La Nostra Mission è la soddisfazione totale del cliente con grande attenzione al servizio, all'assortimento e ad una consulenza globale per tutti coloro che vogliono intraprendere un'attività commerciale. Fortemente specializzati nei locali a tema, Pub Inglesi, Scozzesi, Irlandesi; Birrerie Tedesche, Ceke, Italiane; Brasserie Belghe; Disco Pub; Locali Brasiliani, Messi-

QUALITA' ED ESPERIENZA

Siamo in grado di offrire un'assistenza a 360 gradi, che spazia dal settore finanziario, tecnico, commerciale, di progettazione ed infine di formazione del personale che gestirà il locale. I nostri collaboratori, interni ed esterni, vi accompagneranno passo passo fino all'apertura dell'attività. Oltre 70 anni di esperienza e crescita nel settore consentono di proporci come partner ideale per chi opera nella ristorazione in Toscana.

CONSULENZA

Tra i nostri partner, lo Studio CM offre consulenza ed assistenza tecnica in relazione ai principali obblighi normativi che attualmente investono le aziende. La consulenza riguarda principalmente i seguenti ambiti:

- Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94)
- Sicurezza ed Igiene degli alimenti.
- Normativa sulla privacy (D.Lgs. 196/03)
- Corsi antincendio, primo soccorso, corsi per responsabili ed addetti all'autocontrollo alimentare
- Qualità UNI EN ISO 9001:2000





www.rasna.it - info@rasna.it



FEDERAZIONE ITALIANA
GROSSISTI
DISTRIBUTORI BEVANDE
www.italgrob.it
italgrob@ufficiosrl.com

Progettazione e
Realizzazione Grafica:

CARCARLO
SRL

