



Carta Dei Vini

“il vino è un composto di umore e di luce”

Galileo Galilei



DALLA TOSCANA ALLA SICILIA: QUATTRO CANTINE, UNA SOLA PASSIONE

Questa è la storia di un viaggio che inizia in Toscana e si spinge fino in Sicilia. Una storia di grandi vini scritta da Paolo Panerai, giornalista, editore e appassionato di enologia che, dalla fine degli anni '70 ad oggi, ha creato il gruppo **Domini Castellare di Castellina** composto da quattro cantine: **Castellare di Castellina** nel Chianti Classico, un brand che da oltre 40 anni è ai vertici assoluti di tutte le classifiche più autorevoli del mondo del vino; **Rocca di Frassinello**, l'unica cantina progettata da Renzo Piano nata da una joint venture tra Castellare di Castellina e Domaines Barons de Rothschild- Château Lafite; **Feudi del Pisciotto** e **Gurra di Mare** che segnano l'inizio dell'avventura siciliana del gruppo. Quattro aziende, una sola società di distribuzione e un grande enologo, **Alessandro Cellai**, delfino di Giacomo Tachis, padre del Rinascimento dell'enologia italiana. Un mix vincente che ha generato una gamma di vini premiati a livello internazionale.

FROM TUSCANY TO SICILY: FOUR WINERIES, ONE PASSION

*This is the story of a journey, that begins in Tuscany and extends to the farthest edges of Sicily. It's a story of great wines written by **Paolo Panerai**: journalist, editor and wine enthusiast who, since the end of the '70s until today, has created and overseen the **Domini Castellare di Castellina** group which today accounts for **four prestigious wineries**: the first and historic **Castellare di Castellina**, managed since 1979 in Chianti, a brand that for over forty years has topped the most authoritative charts of the world of wine; **Rocca di Frassinello**, a joint venture with **Lafite** designed by Renzo Piano in the Tuscan Maremma; and finally, the latest arrivals, **Feudi del Pisciotto** and **Gurra di Mare** that mark the beginning of exciting endeavors in Sicily. Four wineries, one united distribution and one of the most important oenologists in Italy, **Alessandro Cellai**, a proud pupil of Giacomo Tachis, the greatest Italian winemaker. A winning combination that has given birth to a wide range of award-winning wines.*



FEUDI DEL PISCIOTTO, UNA CANTINA NEL CUORE DELLA SICILIA SUDORIENTALE

"Il vino è luce e umore", scriveva Galileo Galilei. In nessuna altra parte del mondo la luce e gli umori del terreno si combinano in maniera così straordinaria come in Sicilia. Ed è proprio in questa terra baciata dal sole, nella DOCG Cerasuolo di Vittoria, che nasce la cantina Feudi del Pisciotto. Tra i vigneti della tenuta si coltivano varietà autoctone, quali **Nero d'Avola** e **Frappato**, internazionali, come **Merlot**, **Cabernet**, ma anche il **Pinot Nero** e altri due vitigni altrettanto inusuali per la Sicilia, come il **Semillon** e il **Gewürztraminer**. I vini di Feudi del Pisciotto hanno ottenuto grande riscontro di critica, testimoniato dall'inserimento del **Nero d'Avola 2015 - etichetta Versace, nella Top 100 di Wine Spectator 2017**, e dunque fra i 100 migliori vini al mondo. Feudi produce una linea entry di grande qualità, **Baglio del Sole**, e una linea d'alta gamma che include **L'Eterno**, le Grand Vin a base di Pinot Nero, e la **Collezione Grandi Stilisti** con etichette disegnate da Versace, Missoni, Blumarine, Alberta Ferretti, Gianfranco Ferré, Brioni, Giambattista Valli, Carolina Marengo e Stephan Janson.

FEUDI DEL PISCIOTTO, A WINERY IN THE HEART OF SOUTH EASTERN SICILY

"Wine is a mixture of humors and light", once wrote Galileo Galilei. And nowhere else in the world are the humors of the land and the sunlight so extraordinary as in Sicily. It's exactly on this sun-kissed land, within the Cerasuolo di Vittoria DOCG, that Feudi del Pisciotto winery was established. In the vineyards, native varieties such as Nero d'Avola and Frappato are protagonists, international varieties like Merlot, Cabernet and Pinot Noir, but also two other vines unusual to Sicily, Semillon and Gewürztraminer. This brave choice gave way to wines of incredible quality and success, as illustrated by the award-winning Nero d'Avola 2015 – Versace label, included in Wine Spectator's Top 100 list in 2017, therefore proclaiming it one of the 100 best wines in the world. Feudi del Pisciotto produces a high quality entry line, Baglio del Sole, and a high-end line which includes L'Eterno, le Grand Vin of the winery, and the Grandi Stilisti Collection featuring different labels designed by renowned Italian fashion designers as Versace, Missoni, Blumarine, Alberta Ferretti, Gianfranco Ferré, Brioni, Giambattista Valli, Carolina Marengo and Stephan Janson.

Feudi del Pisciotto

Spumante | *Sparkling Wine*

- Davolarosa Brut Rosé € 28,00

Vini Bianchi | *White Wines*

Grandi Stilisti:

- Chardonnay 2020 € 25,00
- Grillo 2021 € 28,00

Altri:

- Fico Bianco 2021 € 18,00
- Alaziza 2021 € 22,00

Vini Rossi | *Red Wines*

Grandi Stilisti:

- Frappato 2019 € 30,00
- Cerasuolo di Vittoria 2020 € 30,00
- Cabernet Sauvignon 2017 € 30,00
- Cabernet Sauvignon 2016 € 33,00
- Merlot 2018 € 28,00
- Nero d'Avola 2019 € 33,00
- L'Eterno 2019 € 50,00
- Moro di Testa 2019 € 65,00

Altri:

- Fico Rosso 2021 € 18,00

Vini da dessert e da meditazione | *Dessert Wines*

- Passito 2015 € 40,00

Al calice | *By the glass*

L'eterno € 10,00

Passito € 8,00

Feudi del Pisciotto € 8,00



GURRA DI MARE E I VIGNETI SULLA SPIAGGIA DI PORTO PALO DI MENFI

Gurra di Mare è l'ultima nata del gruppo, poco meno di due ettari coltivati a Chardonnay e Viognier che degradano fino al mare, immersi nel paesaggio mozzafiato di Porto Palo di Menfi. L'unico vino prodotto dalla cantina è il **Tirsat**, che in arabo significa scoglio, un nome che rende omaggio al carattere di una terra crocevia di mondi e culture diverse. Un blend di Chardonnay e Viognier vinificato con il criterio del *batonnage* francese (permanenza a lungo sui lieviti) per dare vita ad un bianco elegante, fruttato e molto armonioso.

GURRA DI MARE AND THE VINEYARDS ON THE BEACH OF PORTO PALO DI MENFI

*Gurra di Mare is Domini Castellare di Castellina's newest estate, just two hectares cultivated with Chardonnay and Viognier near the seashore, immersed in the breathtaking scenery of Porto Palo di Menfi, in Sicily. The only wine produced is **Tirsat**, which in Arabic means cliff, a name that pays homage to the character of Sicily, crossroads of different cultures. A blend of Chardonnay and Viognier vinified with the method of French *batonnage* gives birth to an elegant white wine, fruity and very harmonious.*

Gurra di Mare

Vini Bianchi | *White Wines*

- Tirsat 2021

€ 28,00





CASTELLARE DI CASTELLINA: TRADIZIONE, INNOVAZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE NEL CHIANTI CLASSICO

Erano gli anni '70 quando è cominciato il Rinascimento del vino italiano. Proprio allora, nel cuore del Chianti Classico, nasce **Castellare di Castellina** fondata sul connubio tra **tradizione, innovazione e rispetto dell'ambiente**. A Castellare la **tradizione** si concretizza nella scelta di produrre il **Chianti Classico** impiegando solo vitigni autoctoni. L'**innovazione** è stata perseguita attuando, in collaborazione con le Università di Milano e Firenze, la prima selezione scientifica dei cloni del Sangiovese (qui chiamato Sangiovetto). I migliori cloni di Sangiovetto e di Malvasia Nera hanno generato **I Sodi di S. Niccolò**, vino portabandiera **inserito più volte nella Top 100 di Wine Spectator**. Il **rispetto dell'ambiente** è da sempre uno dei pilastri di Castellare che **bandisce i prodotti chimici di sintesi**. Simbolo di questo impegno è l'**iconico uccellino** che appare sulle etichette.

CASTELLARE DI CASTELLINA: TRADITION, INNOVATION AND RESPECT FOR THE ENVIRONMENT IN CHIANTI CLASSICO

*The so-called "Renaissance" of Italian wine had begun in the 1970s. A Renaissance to which **Castellare di Castellina** winery made its own contribution. Located in the heart of the Chianti Classico area, Castellare honors the **tradition** by producing the **Chianti Classico** wine using only indigenous Tuscan grape varieties. **Innovation** was pursued implementing the first scientific selection of Sangiovese clones (here called Sangiovetto) together with the University of Milan and Florence. The best clones of Sangiovetto and Black Malvasia gave birth to Castellare's flagship wine **I Sodi di S. Niccolò**. A respect for the environment has been one of the pillars of Castellare's production since the very beginning. Therefore, no synthetic chemicals are used in the vineyards. This philosophy is reflected by the labels, which every year depict a different bird found to be increasingly rare due to the indiscriminate use of pesticides and herbicides.*

Castellare di Castellina

Vini Bianchi | *White Wines*

- Le Ginestre 2022 € 20,00
- Canonico 2020 € 20,00
- Spartito 2020 € 25,00

Vini Rossi | *Red Wines*

- Chianti Classico 2021 € 48,00
- Chianti Classico 2020 € 53,00
- Chianti Classico 2018 Magnum € 60,00
- Chianti Classico Riserva 2019 € 45,00
- Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2019 € 55,00
- Coniale 2018 € 90,00
- Poggio ai Merli 2019 € 79,00
- I Sodi di San Niccolò 2018 € 110,00

Annate Storiche | *Vintage Wines*

- I Sodi di San Niccolò 2014 € 150,00



ROCCA DI FRASSINELLO: UNA CANTINA D'AUTORE NELLA MAREMMA TOSCANA

Situata nel cuore della Maremma toscana, tra **Bolgheri** e **Montalcino**, la cantina Rocca di Frassinello nasce da una joint venture tra Castellare di Castellina e **Domaines Barons de Rothschild-Château Lafite**, ovvero la più famosa firma di vini al mondo. A sancire il livello internazionale dell'azienda, il progetto firmato dall'architetto Renzo Piano che, nel comune di Gavorrano (GR), ha concepito una cantina elegante e funzionale giudicata da Architectural Digest tra le più belle al mondo. Dai vigneti di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Vermentino nascono vini che coniugano il meglio d'Italia e Francia. Dalla vendemmia 2007, Rocca di Frassinello è protagonista di una nuova sfida, quella di **Baffonero**, considerato oggi uno dei più grandi Merlot in purezza al mondo.

ROCCA DI FRASSINELLO WINERY: A MASTERPIECE IN THE TUSCAN MAREMMA

*Rocca di Frassinello winery is a joint venture between Castellare di Castellina and **Domaines Barons de Rothschild-Chateau Lafite**, an unmistakable name in the greatest wines of the world. A project in the Tuscan Maremma, between **Bolgheri** and **Montalcino**, that benefits from the dually celebrated oenological experience of both partners. To further validate the international ambitions of the estate, architect Renzo Piano signed the project of the cellar: an elegant and functional building in the municipality of Gavorrano (Grosseto) included in the Architectural Digest top ranking of the world's best cellars. Vineyards of Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Vermentino give birth to wines that combine the best of Italy and France. Since the 2007 harvest, Rocca di Frassinello has become the protagonist of a new suitor, **Baffonero**: considered today one of the best Merlots in the world.*

Rocca di Frassinello

Vini Bianchi | *White Wines*

- Vermentino 2021 € 30,00
- Rocca di Frassinello 2020 € 70,00

Vini Rossi | *Red Wines*

- Poggio alla Guardia Vigne Alte 2019 € 20,00
- Ornello 2019 € 30,00
- Le Sughere di Frassinello 2019 € 45,00
- Rocca di Frassinello 2017 € 50,00
- Baffonero 2019 € 280,00
- Baffonero 2017 € 320,00



ALTRE REGIONI

Oltre ai vini delle aziende del gruppo Domini Castellare di Castellina, vi proponiamo una selezione accurata di etichette, provenienti da altre prestigiose cantine rappresentative dei diversi terroir che rendono unico il patrimonio vitivinicolo italiano e internazionale.

Una proposta ricca e variegata, che spazia dai vini rossi ai bianchi, dalle bollicine ai vini da dessert, studiata con attenzione dal nostro enologo per offrire i migliori abbinamenti con le pietanze presenti sul menu del ristorante Il Palmento di Feudi.

OTHER WINE REGIONS

In addition to the wines of the Domini Castellare di Castellina estates, we offer you a careful selection of labels, from other prestigious wineries representing the various terroirs that make the Italian and international wine heritage unique.

A rich and varied offer, ranging from red to white wines, from bubbles to dessert wines, carefully studied by our winemaker to give the best combinations with the dishes on the menu of the Il Palmento di Feudi restaurant.

Altri Vini Bianchi, Spumanti e Champagne

Other White Wines, Sparkling Wines and Champagne

Champagne

- Chateau de Bligny Gran Reserve € 50,00
- Paul Roger Brut € 60,00
- Paul Roger Vintage 2013 € 95,00
- Paul Roger Rosè 2015 € 105,00

Spumante

- Villa Crespia F.lli Muratori Franciacorta Milè Magnum € 70,00
- Zanato Lugana Brut Magnum € 85,00

Friuli

Venica e Venica

- Friulano Ronco delle Cime 2018 € 35,00
- Sauvignon Blanc Ronco delle Mele 2018 € 48,00
- Sauvignon Blanc Ronco delle Mele 2017 € 55,00

Alto Adige

Franz Hass

- Manna 2017 € 50,00

Veneto

Zenato

- Lugana Sansonina 2016 € 38,00
- Lugana Sansonina 2015 € 42,00

Abruzzo

Farnese

- Pecorino Casale Vecchio 2018 € 20,00
- Pecorino Casale Vecchio 2017 € 25,00

Sardegna

Santadi

- Vermentino Villa Solais 2017 € 20,00

Altri Vini Rossi

Other Red Wines

Alto Adige

Franz Hass

- Lagrein 2017 € 38,00
- Lagrein 2016 € 42,00

Piemonte

Cà Viola

- Dolcetto Vilot 2018 € 28,00
- Dolcetto Vilot 2016 € 35,00
- Barbera Bricchet 2017 € 35,00
- Barbera Bricchet 2015 € 42,00
- Barolo Sottocastello di Novello 2013 € 100,00
- Barolo Sottocastello di Novello 2012 € 115,00

Veneto

Zenato

- Valpolicella 2016 € 29,00
- Valpolicella 2015 € 33,00

Toscana

Mastrojanni

- Rosso di Montalcino 2016 € 30,00

Valdipiatta

- Nobile di Montepulciano 2015 € 32,00
- Rosso di Montepulciano 2016 € 32,00

Abruzzo

Farnese

- Cinque Autoctoni 2015 € 55,00

Fantini

- Montepulciano Abruzzo Riserva 2012 € 48,00
- Montepulciano Abruzzo Riserva 2011 € 55,00

Sardegna

Santadi

- Carignano Rocca Rubia 2017 € 32,00

Liquori, distillati e cocktail

Spirits and cocktail

Amari

- Amaro Amara € 5,00
- Etna Pera € 5,00
- Etna Ciliegia € 5,00
- Etna Fico d'India € 5,00

Gin

- Mare € 8,00
- Kinobi € 10,00

Whisky

- Laphroaig 10 anni € 10,00
- Wild Turkey € 8,00

Rum

- Barcelo € 8,00
- Zacapa 10 € 10,00

Tequila

- Jose Cuervo Reposado € 8,00

Grappa

- Castellare € 8,00
- Rocca di Frassinello € 8,00
- Diciottolune € 8,00
- La Trentina Barricata € 8,00
- La Trentina tradizionale € 8,00

Cocktail

- Gin Tonic € 12,00
Gin, Tonic Water
- Spritz € 10,00
Prosecco, Aperol, Soda Water
- Hugo Spritz € 12,00
Prosecco, St Germain, Soda Water, Mint
- Negroni € 12,00
Gin, Red Vermouth, Campari
- Negroni sbagliato € 12,00
Prosecco, Red Vermouth, Campari
- Vodka Tonic € 10,00
Vodka, Tonic Water
- Margarita € 12,00
Tequila, Contreau, Lime
- Americano € 12,00
Campari, Red Vermouth, Soda Water
- Long Island Ice Tea € 12,00
Vodka, Tequila, Rum, Gin, Contreau
- Japanese € 12,00
Midori, Contreau, Lemon Juice
- Moscow Mule € 10,00
Vodka, Ginger Beer, Lemon Juice
- Mojito € 10,00
Rum, Lime, Mint, Brown Sugar

Cocktail analcolici

- Virgin Mojito € 8,00
Sprite, Lime, Mint, Brown Sugar
- Virgin Sunrise € 8,00
Orange Juice, Grenadine Syrup

Acqua e bevande

Water and drinks

Acqua | *Water*

- Acqua Naturale Filette 0,75 l | Filette Still water 0,75 l € 4,00
- Acqua Naturale Filette 0,75 l | Filette Sparkling water 0,75 l € 4,00

Bevande | *Drinks*

- Coca cola € 4,00
- Coca cola 0 € 4,00
- Aranciata € 4,00
- Polara Mandarino € 4,00
- Polara Arancia Rossa € 4,00
- Fever tree Tonica € 4,00
- Fever tree Ginger Beer € 4,00
- Fever tree Soda € 4,00
- Succo di frutta Ace/Ace fruit juice € 4,00
- Succo di frutta Pera/Pear fruit juice € 4,00
- Succo di frutta Pesca/Peach fruit juice € 4,00
- Succo di frutta Mela verde/Green apple juice € 4,00

Birre | *Beers*

- Nastro Azzurro € 5,00
- Peroni € 5,00
- Baladin € 8,00
- Terre a Sud Est – Machalda € 6,00
- Terre a Sud Est – Capinera € 6,00
- Terre a Sud Est – Damarete € 6,00
- Terre a Sud Est – Gammazita € 6,00

Caffè | *Coffee*

- Caffè espresso | Espresso € 3,00
- Caffè decaffeinato | Decaffeinated coffee € 3,00
- Caffè doppio | Double espresso € 5,00
- Caffè americano | Americano € 4,00
- Caffè macchiato | Latte € 4,00
- Cappuccino | Cappuccino € 4,00

Tè | *Tea*

- Tè bianco | White tea € 4,00
- Tè nero | Black tea € 4,00
- Tè verde | Green tea € 4,00