

Listino

2 0 2 6 HORECA

ROSATO METODO ANCESTRALE

IL SOPRA & IL SOTTO 2025

Il vino sopra, il lievito sotto.

IGT Toscana · 12% · 10-12 °C

Sciaccarello, Trebbiano, Malvasia bianca lunga

Delicate note di frutti rossi e pasticceria, bolla avvolgente. Vivo in bottiglia e nel bicchiere.

Vino fermentato sui propri lieviti, non filtrato.

Abbinamenti aperitivo, momenti conviviali

1.000 bottiglie

BIANCO

Franca 2025

La nostra radice, nella sua parte più luminosa.

IGT Toscana Bianco · 12,5% · 8-10 °C

Viognier, Trebbiano, Malvasia bianca lunga

Fresco e delicato, note floreali e frutta esotica.

Omaggio alla donna che ha ispirato la famiglia.

Abbinamenti aperitivo, carni bianche, pesce

2.500 bottiglie

ROSSI

Moreno 2024

La nostra radice, nella sua parte più profonda.

Chianti DOCG · 13,5% · 16-18 °C

Sangiovese, Colorino del Montalbano, Canaiolo nero

Frutto e note speziate, sorso equilibrato e deciso. Lunga macerazione, affinamento in acciaio.

Dedicato alla memoria di Moreno Vannucci.

Abbinamenti aperitivo, salumi, primi piatti

2.500 bottiglie

Merli 2022

Morbido e avvolgente.

IGT Toscana Rosso · 14% · 16-18 °C

Merlot 100%

Frutti rossi maturi e un tocco delicato di legno tostato. Affinato in legno.

Abbinamenti aperitivo, salumi, primi piatti

2.500 bottiglie

petit 2022

Scuolo e di carattere.

IGT Toscana · 13,5% · 16-18 °C

Petit Verdot 100%

Visciola e ribes nero, richiami di cacao e tabacco. Pieno e strutturato, di lunga persistenza.

Macerazione prolungata, otto mesi in botti di rovere.

Abbinamenti carni rosse, secondi piatti elaborati

2.500 bottiglie

Via Castel Biagini 19 · Cantagrillo
vinivannucci@vannucciante.it