

CORALE

ristorante

I NOSTRI VINI

coraleristorante.it



_TOSCANA		
GARBATO 2023 - Tenuta Maiano	24€	
<i>(Sangiovese, Merlot, Alicante, Cabernet Sauvignon)</i>		
FALECINE 2024 - Castelfalfi	25€	
<i>(Sangiovese)</i>		
NIMMEZZO 2021 - I Mattaioni	28€	
<i>(Sangiovese, Teroldego)</i>		
TOSCANETTI 2024 - Davinum	30€	
<i>(Sangiovese)</i>		
ROSSO 2023 - Montesecondo	30€	
<i>(Sangiovese)</i>		
ITALO CHIANTI DOCG RISERVA 2021 - Agr. Tamburini	31€	
<i>(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)</i>		
NON GETTARE PLASTICA NELL’OCEANO 2020	32€	
Caravanserraglio		
<i>(Syrah)</i>		
SANFORÀ 2022 - Chiocciole Alta Donna	34€	
<i>(Sangiovese)</i>		
CHIANTI CLASSICO DOCG 2021 - Le Masse	36€	
<i>(Sangiovese)</i>		
I FORESTIERI IGT TOSCANA 2021 - Agr. I Forestieri	42€	
<i>(Sangiovese, Alicante, Montepulciano)</i>		
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2021 - Buondonno	45€	
<i>(Sangiovese)</i>		
NOSTRUM 2021 - Davinum	46€	
<i>(Sangiovese, Merlot, Foglia Tonda)</i>		
IL ROSPO 2021 - Montesecondo	48€	
<i>(Cabernet Franc)</i>		
DILUVIO 2021 - Zonzo Project	50€	
<i>(Syrah)</i>		
SOTTAIA 2021 - Zonzo Project	55€	
<i>(Sangiovese, Montepulciano d’Abruzzo)</i>		
MIKE 2020 - Agr. Tamburini	70€	
<i>(Sangiovese)</i>		
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	75€	
Vigna Poggio Cerrino 2019 - Tiezzi		
<i>(Sangiovese)</i>		
SAN MARTINO 2018 - Montesecondo	80€	
<i>(Sangiovese)</i>		
_PIEMONTE		
LANGHE NEBBIOLO 2022 - Cascina Morassino	35€	
<i>(Nebbiolo)</i>		
BARBARESCO DOCG 2021 - Giuseppe Cortese	55€	
<i>(Nebbiolo)</i>		
_TRENTINO ALTO ADIGE		
FRASCHIATA 2022 - Riedingerhof	33€	
<i>(Schiava)</i>		
BLAUBURGUNDER 2023 - Brunnenhof	35€	
<i>(Pinot nero)</i>		
_SICILIA		
PINOT NERO TERRE SICILIANE 2020 - Calabretta	38€	
<i>(Pinot Nero)</i>		
VERSANTE NORD ROSSO 2022 - Eduardo Torres Acosta	39€	
<i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccino, Alicante, Grenache)</i>		
I VIGNERI 2023 - I Vigneri Salvo Foti	46€	
<i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccino, Alicante, Francisì)</i>		
_FRANCIA		
BOURGOGNE COTE D’OR PINOT NOIR 2022	50€	
Pierre Morey		
<i>(Pinot Nero)</i>		

_TOSCANA		
IL CASTELLUCCIO 2024 - Agr. Tamburini	23€	
<i>(Trebbiano, Malvasia)</i>		
CLARA STELLA 2024 - Cappella sant’Andrea	25€	
<i>(Vernaccia)</i>		
VINUM BIANCO 2022 - Podere Gualandi	28€	
<i>(Trebbiano, Malvasia)</i>		
• Macerato		
SFUMATURE DI BIANCO - Tenuta di Torriolo	29€	
<i>(Trebbiano e altri vitigni autoctoni)</i>		
LUMINOSO 2024 - Podere San Cristoforo	32€	
<i>(Vermentino, Trebbiano, Malvasia)</i>		
PRIMO FUOCO 2020 - Fattoria Di Sammontana	35€	
<i>(Trebbiano)</i>		
• Macerato		
FONTERINALDO 2023 - Castelfalfi	40€	
<i>(Vermentino)</i>		
ANSONICA DOC COSTA DELL’ARGENTARIO 2022	42€	
Le Formiche		
<i>(Ansonica)</i>		
POGGIO ALLE FATE 2022 - Castello di Albola	46€	
<i>(Chardonnay)</i>		
_EMILIA ROMAGNA		
BIBO POTABILE - Il Farneto x Bibo Potabile	24€	
<i>(Trebbiano modenese)</i>		
LE SIGNORE 2023 - Ancarani	27€	
<i>(Famoso)</i>		
_LIGURIA		
LUMASSINA DI BOSCO 2022 - Terrazze Singhi	50€	
<i>(Lumassina)</i>		
_SICILIA		
BIANCO DI FRANCESCA BARROCCO 2022- Francesca Barrocco	28€	
<i>(Catarrato, Grillo)</i>		
_TRENTINO ALTO ADIGE		
CHARDONNAY 2022 - Vignaiolo Fanti	34€	
<i>(Chardonnay)</i>		
FONTANASANTA 2024 - Agr. Foradori	35€	
<i>(Manzoni Bianco)</i>		
_CAMPANIA		
CUMALE’ 2023 - Casebianche	30€	
<i>(Fiano)</i>		
_MARCHE		
FALERIO 2023 - Aurora	25€	
<i>(Trebbiano, Passerina, Pecorino)</i>		
_SLOVENIA		
MALVAZIJA 2021 - Jure Stekar	38€	
<i>(Malvasia Istriana)</i>		
• Macerato		
_SPAGNA		
TIET JAN 2023 - Mas Gomà	34€	
<i>(Xsarel.lo)</i>		
ALBAMAR 2024 - Bodega Albamar	36€	
<i>(Albarino)</i>		

_FRANCIA		
L’INCOMPRIS 2022 - Nicolas Therez	30€	
<i>(Mauzac)</i>		
ALIGOTE’CLASSIQUE 2023 - Sylvain Pataille	50€	
<i>(Aligotè)</i>		
POUILLY FUISSÉ “LA CROIX” 2022 - Robert Denogent	85€	
<i>(Chardonnay)</i>		
_GERMANIA		
KLEINER REVOLUZZER 2022 - Weingut Bibo Runge	40€	
<i>(Riesling)</i>		

_TOSCANA		
GUIDALBERTO 2021 - Tenuta San Guido	95€	
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>		
SAN LORENZO CHIANTI CLASSICO		
Gran Selezione 2016 Castello Di Ama	100€	
<i>(Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot)</i>		
FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2017 - Fontodi	155€	
TIGNANELLO 2020 - Antinori	190€	
<i>(Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)</i>		
SIEPI 2022 - Castello Di Fonterutoli	195€	
<i>(Sangiovese, Merlot)</i>		

_TOSCANA		
BALENAIA ROSATO 2022 - Balenaia	26€	
<i>(Vermentino Nero)</i>		
LADY MARMALADE 2023 - Sassotondo	28€	
<i>(Ciliegiolo)</i>		
L’ERICA 2022 - Podere Erica	30€	
<i>(Sangiovese)</i>		
_LOMBARDIA		
IGT ALPI RETICHE ROSATO 2023 - Barbacan	32€	
<i>(Chiavennasca, Varietà Locali)</i>		
_ABRUZZO		
APOLLO 2023 - Ausonia	29€	
<i>(Cerasuolo D’Abruzzo)</i>		

_TOSCANA		
EREDE BRUT - Cupelli	32€	
<i>(Trebbiano)</i>		
_EMILIA ROMAGNA		
SAN VINCENT - Bergianti	30€	
<i>(Lambrusco di Sorbara)</i>		
_PIEMONTE		
HERO - Valchyara	40€	
<i>(Riesling)</i>		
_LOMBARDIA		
FRANCIACORTA BRUT 2018 - Rizzini	50€	
<i>(Chardonnay)</i>		
OLTRENERO - Castello del Poggio	35€	
<i>(Pinot Nero)</i>		
_TRENTINO ALTO ADIGE		
VULCANITE TALENTO DOSAGGIO ZERO - Piffer	43€	
<i>(Chardonnay)</i>		
_SICILIA		
METODO CLASSICO PAS DOSÉ 2019 - Principi di Butera	50€	
<i>(Nero d’Avola)</i>		

_FRANCIA		
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT “ASSEMBLAGE”		
Constance & Valentin	38€	
<i>(Pinot Nero, Chardonnay)</i>		
TRADITION BRUT - Roland Vizeueux	50€	
<i>(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay)</i>		
CUVEÈ ROSÈ BRUT - Claude Bernard	60€	
<i>(Pinot Nero)</i>		
SIGNATURE BRUT - Huguenot Tassin	70€	
<i>(Pinot Nero)</i>		
GRAND CRU MILLÈSIME 2011 BLANC DE BLANCS		
Bouquin Dupont	110€	
<i>(Chardonnay)</i>		
_PORTOGALLO		
3B BLANC DE BLANCS - Filipa Pato	30€	
<i>(Bical, Maria Gomez, Sercial)</i>		